AUBERGINE

Préparation: 5 mn. Cuisson: 10 mn. Pour 2 personnes: 1 aubergine assez grosse, 1 petite tomate, 1/2 oignon, 1 pincée de cumin antillais, 1 c à café de curcuma, 1/2 c à café de piment en poudre, 1/2 c à café de coriandre en poudre, 1/2 c à café de sel, 1 pincée de garam massala, 1 litre d'huile à friture.

Faire chauffer l'huile dans la bassine à friture. Laver, essuyer l'aubergine, la couper en dés de 2 cm x 2 cm, les jeter dans l'huile chaude et les faire frire jusqu'à coloration blond doré. Les disposer sur du papier absorbant. Couper la tomate en petits dés, éplucher l'oignon et l'émincer. Faire chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile dans une poêle, y faire fondre les oignons, ajouter le cumin antillais, puis les dés de tomate, mélanger. Ajouter le curcuma, le piment, la coriandre et le sel, et 1 cuillerée à soupe d'eau. Ajouter les dés d'aubergines frits, bien remuer. Laisser chauffer quelques minutes. Ajouter au dernier moment la pincée de garam massala.

AUBERGINES

Faire revenir à l'huile des oignons hachés. Y ajouter une livre de tomates coupées en quatre et un peu d'ail. Faire blanchir six belles aubergines sans les éplucher cinq minutes à l'eau bouillante. Les fendre sans les séparer. Y introduire la farce de tomates et oignons et les ranger sur le plat. Recouvrir du reste de la farce, arroser et cuire à feu doux une heure. Se sert chaud ou froid à volonté.

AUBERGINES

Pour 3 personnes: 3 belles aubergines, 4 oignons, 2 tomates, 3 gousses d'ail, persil haché, huile d'olive.

Couper les oignons en rondelles. Faites-les colorer rapidement à l'huile. Ajoutez les tomates pelées et coupées en quartiers, l'intérieur des aubergines crues enlevé à la pointe d'un couteau, l'ail finement haché, et le persil. Laissez cuire le tout une vingtaine de minutes à petit feu. Ecrasez cette farce. Garnissez-en les aubergines et placez celles-ci dans un plat à gratin. Faites cuire à four doux. Saupoudrez de persil haché avant de porter à table.

AUBERGINES

500 g d'aubergines, 50 g d'olives vertes, 50 g de câpres, 2 poivrons, 1 oignon, 3 tomates, 1 branche de céleri, 4 c à soupe d'huile d'olive, 1/2 verre de vinaigre, sucre, sel, poivre.

Couper sans éplucher les aubergines et les poivrons en petits dés. Les faire revenir dans une cocotte avec 3 c à soupe d'huile pendant 15 mn. Faire revenir les oignons émincés dans une poêle avec le reste d'huile. Lorsqu'il est doré ajouter les tomates pelées épépinées et

concassées, puis lorsqu'elles réduites en purées, mettre les câpres, les olives dénoyautées, la branche de céleri coupées en très petits morceaux. Mélanger bien sur feu doux. Verser sur les aubergines et les poivrons. Mouiller avec le vinaigre et la même quantité d'eau. Saler, poivrer, ajouter 1 morceau de sucre. Laisser cuire à découvert pendant 15 mn pour que le vinaigre s'évapore (la sauce doit être courte). Servir froid.

AUBERGINES A LA BORDELAISE

Pour 4 personnes: 4 aubergines, gros sel, 2 tranches de mie de pain rassis, 2 gousses d'ail, 1 bouquet de persil, sel, poivre, 2 c à soupe d'huile.

Pelez les aubergines, coupez-les en tranches, saupoudrez-les de gros sel et laisser dégorger pendant 45 mn. Rincez-les et épongez-les soigneusement. Emiettez le pain, hachez menu l'ail et le persil. Plongez les aubergines dans la friture (4 ou 5 tranches à la fois), égouttez au fur et à mesure sur du papier absorbant. Faites revenir le hachis préparé avec 2 c à soupe d'huile. Lorsque toutes les tranches d'aubergines sont cuites, ajoutez-les dans la poêle du hachis, laissez revenir quelques minutes et servez.

AUBERGINES A LA BORDELAISE

3 aubergines, sel, huile, 3 échalotes, 2 gousses d'ail, un bouquet de persil, 1 c à soupe de pain de mie rassis.

Lavez les aubergines, coupez-les en tranches sans les peler, salez-les et laissez dégorger 20 mn. Essuyez-les et faites-les frire à l'huile des deux côtés, les tranches ne doivent pas se chevaucher, vous devez donc faire la cuisson en plusieurs fois ou éventuellement dans deux poêles. D'autre part, hachez les échalotes le persil, mélangez-les à la mie de pain. Quand les aubergines sont bien dorées, ajoutez un peu de ce hachis dans la poêle, laissez sauter 2mn, puis égouttez-les. Gardez-les au chaud pendant que vous ferez frire le reste. Servez en accompagnement d'une côte de veau ou de porc, d'un rôti ou de saucisses grillées.

AUBERGINES A LA GRECQUE

4 belles aubergines, 300 g de viande cuite (boeuf, porc et veau) 1 verre d'huile d'olive, 1 oignon, 500 g de tomates, 1 gousse d'ail, sel, poivre, thym, persil, origan.

Couper les aubergines en tranches de 1 cm d'épaisseur. Faire dégorger 2 h saupoudrées de sel. Hacher la viande, les oignons et l'ail, ajouter les fines herbes, le sel et le poivre. Faire revenir les aubergines. Huiler un plat frotté d'ail, disposer les aubergines, puis la farce la farce et tomates épépinées et coupées en morceaux. Arroser d'huile. Cuire 1h 1/2 au four th 200°C.

AUBERGINES A LA MERIDIONALE

1 kg d'aubergines, 500 g d'oignons, 1 verre d'huile d'olive, 4 gousses d'ail, 3 feuilles de laurier, 4 ou 5 clous de girofle, 2 brins de thym, 2 brins de marjolaine, 1/4 de litre de bouillon de viande, 3 ou 4 tomates, 50 g d'olives, 1 petite boîte d'anchois, 1 bouquet de persil, sel, poivre.

Faites dorer les oignons et l'ail hachés dans l'huile d'olive. Incorporez les aubergines épluchées et coupées en tronçons. Assaisonnez et aromatisez avec les clous de girofle piqués dans les feuilles de laurier le thym et la marjolaine. Mouillez avec le bouillon de viande et laissez mijoter doucement. Après cuisson, retirez les aromates et déposez les aubergines en couronne sur un plat supportant la chaleur du four. Au centre de ce plat, coupez les tomates, en ayant pris soin d'enlever la peau et de les épépiner. Parsemez d'olives vertes ou noires dénoyautées ainsi que des filets d'anchois et du persil haché. Portez quelques instants à four chaud, Ce plat d'aubergines peut se déguster chaud ou froid.

AUBERGINES A LA MOZZARELLA

Pour 6 personnes: préparation + cuisson: 1 h 30. 400 g de Mozzarella, 4 grosses aubergines, 500 g de tomates juteuses, 1 oignon, basilic, thym, farine, huile d'olive, poivre, sel.

Coupez les aubergines en rondelles de 3 ou 4 millimètre d'épaisseur. Faire dégorger avec du gros sel au moins 1/2 h. Ensuite, lavez-les, essuyez-les et faites-les frire dans de l'huile. Pour la sauce: Faire cuire les tomates 20 mn à la poêle avec un petit oignon, saler, poivrer, ajouter thym et basilic et terminer la cuisson. Garnir un plat à gratin avec en couche: les aubergines frites, la Mozzarela coupée en tranches et la sauce tomate. Verser sur le dessus un peu d'huile d'olive et passer à four chaud 180° pendant 20 mn. Pour faire gratiner le plat saupoudrer d'un peu de parmesan et de chapelure. On peut décorer avec quelques feuilles de basilic.

AUBERGINES A LA PROVENCALE

3 grosses aubergines, 1 boîte de filets d'anchois, 100 g d'olives noires, 1 gousse d'ail, 1 branche de thym, 3 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre .

Couper les aubergines en deux, creuse et garder la chair; Ranger les aubergines dans un plat huilé et cuire à four assez chaud (200°C) pendant 15 mn. Cuire la chair recueillie des aubergines avec le reste d'huile et faire fondre sans attacher. Mixer les olives, les anchois et l'ail. Lorsque la chair des aubergines commence à s'assouplir, l'écraser à la fourchette et ajouter la purée. Mélanger. Garnir les aubergines et remettre 5 mn à 200°C.

AUBERGINES A LA PROVENCALE

4 aubergines, 2 c à soupe de beurre, 1 petit fromage blanc crémeux, 200 g de jambon cuit, 75 g de fromage râpé, 500 g de tomates, 2 pointes de couteau de basilic, sel, poivre.

Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur et faites-les revenir dans un peu de matière grasse. Déposez-les ensuite sur un plat supportant la chaleur du four et assaisonnez. Saupoudrez chaque moitié d'aubergines de jambon haché. Recouvrez de tranches de tomates. Assaisonnez à nouveau et saupoudrez de basilic. Sur l'ensemble de cette préparation nappez de fromage blanc crémeux et parsemez de fromage râpé. Déposez de petites noisettes de beurre et faites gratiner une vingtaine de minutes à four chaud. Surveillez la cuisson en piquant le plat à l'aide d'une fine aiguille à tricot.

AUBERGINES A LA SICILIENNE

Pelez 4 grosses aubergines et coupez-les en tranches de 2 cm d'épaisseur, faites-les frire 8 mn à la friture chaude, égouttez et saupoudrez de sel. Disposez la moitié des tranches dans un plat allant au four, recouvrez de 4 oeufs durs et de 200 g de mozzarella, le tout en tranches saupoudrez de parmesan et de basilic haché, recouvrez du reste d'aubergines, arrosez de sauce tomate, saupoudrez de parmesan et faites gratiner.

AUBERGINES A LA TOMATE

600 g d'aubergines, 300 g de tomates, 100 g d'oignons, 250 g de reste de mouton rôti, 2 oeufs, 65 g d'huile d'olive, sel, poivre. Pour le coulis de tomates: 1 kg de tomates, 100 g d'oignons, 50 g d'ail, 30 g d'huile, 15 g de farine, 1 bouquet garni, sel, poivre.

Eplucher les aubergines et les couper dans la longueur en tranches minces. Les faire dorer dans 35 g d'huile. Egoutter sur papier absorbant Préparer la farce. Hacher la mouton, les oignons, ajouter les tomates pelées, épépinées et coupées en dés. Faire revenir la farce dans 30 d'huile, saler, poivrer. Huiler un moule à soufflé et y disposer une couche d'aubergines, une couche de farce jusqu'à épuisement. Arroser avec le coulis de tomates qui doit imprégner toute la préparation. Cuire feu doux 1 h.

AUBERGINES A LA TURQUE

Lavez et essuyez 4 aubergines non pelées, coupez-les en deux dans la longueur et évidez-les soigneusement sans entamer la peau. Faites ramollir ces demi-aubergines évidées sur la tôle d'un four moyen. Pendant ce temps, faites revenir dans 2 c à soupe d'huile la chair des aubergines, hachée avec 2 oignons. Ajoutez-y 500 g de tomates pelées, égrainées et concassées puis, hors du feu, environ 50 g de mie de pain. Assaisonnez, mélangez, et farcissez les aubergines. Servez froid.

AUBERGINES AU CURRY

4 aubergines épluchées, un gros oignon, une tranche de lard, une cuillerée à café de poudre de curry, du sel, de l'huile.

Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites-y revenir le lard émincé et l'oignon haché. Parfumez avec le curry et placez-y les aubergines coupées en rondelles que vous aurez fait dégorger dans du sel. Lorsque les aubergines sont dorées, prolongez la cuisson à petit feu pendant environ 45 minutes. Servez bien chaud.

AUBERGINES AU FOUR

Pour 4 personnes: 4 aubergines, 1 tomate, 100 g de gruyère, sel, poivre, quelques feuilles de basilic, huile d'olive, persil.

Lavez et essuyez les aubergines. Coupez-les deux et retirez une partie de la chair de façon à former des barquettes. Saupoudrez-les de gros sel, et laissez dégorger les aubergines et la chair retirée, pendant 30 mn. Coupez la chair en dés, ainsi que le gruyère. Pelez la tomate et coupez-la en petits morceaux. Mélangez le tout, salez et poivrez; ajoutez le basilic grossièrement haché. Remplissez les aubergines de cette farce, rangez-les dans un plat allant au four. Arrosez-les d'huile et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées.

AUBERGINES AU GRATIN

Après avoir épluché et découpe en tranches fines les aubergines, vous les dorerez à l'huile d'olive. Dès qu'elles seront dorées, vous les sortirez de la poêle et les mettrez dans un plat allant au four, avec un coulis de tomates fraîches. Vous ajouterez de l'ail et du thym par couches successives de l'un et de l'autre, et vous arroserez ensuite d'huile d'olive. Vous ferez prendre au four et, quelques instants avant de servir, vous recouvrirez de parmesan. Il faudra laisser gratiner et servir chaud.

AUBERGINES AU GRATIN

Pour 4 personnes: 4 aubergines, 1 petit verre d'huile, 30 g de farine, 30 g de beurre, 3 verres de lait, chapelure, 100 g de râpé, sel, poivre, persil. Préparation: 30 mn. Cuisson: 30 mn.

Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Séparez un peu la chair de la peau avec la pointe d'un couteau sans trouer la peau. Saupoudrez-les de gros sel et laissez-les dégorger 1 h. Passez-les dans de la farine et mettez-les à cuire dans l'huile très chaude. Avec la farine, le beurre, le lait et la moitié du râpe faites une sauce Mornay. Videz les aubergines de leur chair sans trouer les peaux, mélangez cette chair à la sauce, assaisonnez. Mettez les peaux d'aubergines dans un plat à four huilé, remplissez chacune avec la composition. Saupoudrez du fromage et de la chapelure. Arrosez d'huile et faites gratiner.

AUBERGINES AU PARMESAN

Couper les aubergines en tranches de 1 cm d'épaisseur. Les mettre à dégorger dans du gros sel dans un saladier. Faire revenir un oignon haché dans de l'huile chaude, ajouter du thym, 4 feuilles de laurier, 7 tomates pelées et coupées en morceaux, sel, poivre, 1 grosse gousse d'ail hachée, de l'origan. Cuire 30 mn. Passer les aubergines dans la farine puis les tremper dans 2 oeufs battus et les faire frire dans de l'huile chaude. Mettre une couche d'aubergines dans un plat à gratin, verser le coulis de tomates, remettre une couche d'aubergines. Saupoudrer de parmesan. Mettre au four 40 mn.

AUBERGINES AUX ANCHOIS ET AUX CAPRES

Pour 4 personnes: 600 g d'aubergines, sel, 50 g de beurre, 1 c à soupe d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, 3 c à soupe de sauce tomate, 6 filets d'anchois à l'huile, 1 c à soupe de câpres, sel, poivre, 1 c à soupe de persil haché.

Lavez et essuyez les aubergines, coupez-les en morceaux, salez-les et laissez dégorger pendant 1 h. Egouttez-les et faites-les revenir dans le mélange beurre-huile avec l'ail haché menu. Ajoutez la sauce tomate, les anchois coupés en petits morceaux et les câpres. Mélangez bien le tout et, au moment de servir, joignez 1 c à soupe de persil haché et, à volonté 1 autre gousse d'ail pilée.

AUBERGINES AUX CREVETTES

Ouvrez les aubergines dans le sens de la longueur et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant dix minutes Egouttez-les et l'aide d'une cuiller, creusez-les. Hachez la pulpe. D'autre part, faites revenir dans une casserole contenant 50 g de beurre un gros oignon haché finement. Ajoutez-y 100 g de crevettes épluchées et hachées. Après quelques minutes de cuisson, incorporez la pulpe des aubergines et une poignée de mie de pain trempée au préalable dans du bouillon et exprimée. Remplissez les aubergines avec cette farce. Saupoudrez-les de chapelure et de quelques noisettes de beurre. Faites gratiner dans un four vif.

AUBERGINES AUX OIGNONS

Lavez 600 g d'aubergines et coupez-les en rondelles. Saupoudrez-les de sel, laissez dégorger. Essuyez-les et faites- les revenir à la poêle avec de l'huile d'olive, 2 gousses d'ail écrasées et 3 oignons émincés. Après 10 mn de cuisson, joignez 350 g de tomates en quartiers. Assaisonnez et poursuivez la cuisson 10 mn encore. Ajoutez à volonté 50 g de fromage râpé et un peu de basilic haché.

AUBERGINES AUX TOMATES ET AUX OIGNONS

6 aubergines, 1 kg de tomates, 6 gros oignons, 5 c à soupe d'huile d'olive, 5 gousses d'ail, thym, sel, poivre, olives noires, citron.

Laver et essuyer les aubergines. Faire des fentes larges dans le sens de la longueur, puis faire griller 10 mn à four chaud en les retournant de temps en temps de tous les côtés. Pendant ce temps hacher grossièrement les oignons. Lorsque les aubergines sont grillées et refroidies, farcir par les fentes avec les oignons puis les ranger serrées dans un plat à gratin. Eplucher, épépiner et couper grossièrement les tomates. Glissez-en quelques unes entre les aubergines en forçant un peu si nécessaire et placer les autres sur le dessus, s'il reste du hachis d'oignon opérer de la même façon. Parsemez avec l'ail haché, le thym écrasé. Arroser d'huile olive. Faire cuire 1 h à four doux. Servir froid garni de fines tranches de citron et d'olives noires.

AUBERGINES BOHEMIENNE

4 aubergines, 4 tomates, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 50 g de gruyère râpé, 1 c à soupe de farine, 1 petit verre de lait, 3 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Eplucher les aubergines, les couper en rondelles et les saupoudrer de gros sel et laisser dégorger 1 h. Faire blondir l'oignon, ajouter les tomates pelées, épépinées, concassées et faire rendre leur eau. Essuyer les aubergines puis les ajouter avec ail et persil hachés aux tomates. Assaisonner, cuire 30 mn en écrasant de temps en temps. Quelques mn avant la fin de la cuisson saupoudrer de farine, bien mélanger puis verser le lait et remuer. Retirer du feu ajouter le gruyère râpé. Cela doit ressembler à une purée onctueuse. Servir chaud, froid, ou gratiné.

AUBERGINES CAMARGUAISES

Par personne: 2 aubergines, 3 tomates, 1 gousse d'ail, vinaigre, sel, poivre, sucre en poudre, huile.

Couper les aubergines en fines tranches sans les peler. Les mettre dégorger avec du sel. Les faire frire dans de l'huile très chaude. Au fur et à mesure de la cuisson, les sécher sur un papier absorbant. Préparer un coulis avec les tomates, un peu d'huile, l'ail haché, sel et poivre. Leur ajouter un filet de vinaigre et une c à soupe de sucre. Mettre les aubergines dans un plat. Les napper avec le coulis. Couvrir. Mettre dans le réfrigérateur. Servir froid mais non glacé.

AUBERGINES EN EVENTAIL

Pour 4 personnes. Préparation 20 mn. Cuisson 1 h 10. 2 aubergines moyennes, 2 tomates, 240 g de Maasdamer, 2 gros oignons, 4 gousses d'ail, 1/2 verre d'huile d'olive, sel, poivre, origan, marjolaine, 2 feuilles de laurier.

Partagez les aubergines en 2 dans le sens de la longueur. Posez-les sur une planche côte peau en haut, et découpez-les en éventail, par tranches de 1 cm d'épaisseur environ, en laissant les extrémités attachées. Coupez les tomates en 1/2 rondelles, le Maasdam en tranches. Epluchez et coupez les oignons en fines rondelles. Epluchez et émincez l'ail. Graissez un plat à gratin avec de l'huile d'olive, et étalez sur le fond la moitié des oignons et la moitié de l'ail. Glissez entre les fentes des aubergines les morceaux de tomates et les tranches de Maasdamer, Disposez les aubergines dans le plat. Parsemez du reste d'ail et d'oignon. Saupoudrez avec les herbes et le laurier émietté. Salez et poivrez. Arrosez de l'huile d'olive restante. Faites cuire 10 mn à four chaud (th 7/8) puis 1 h à four moyen (th 6).

AUBERGINES EN RAGOUT

Pour 4 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson: 1 h 15. 600 g d'épaule de mouton désossée, 1,5 kg de petites aubergines, 800 g de tomates fermes, 80 g de riz à grain rond, 200 g de beurre, 1 dose de safran.

Préparez la farce: lavez le riz hachez 250 g de viande et mélangez-la avec le riz et le safran; salez et poivrez. Lavez 4 aubergines, ôtez-en le pédoncule et coupez-les en deux dans le sens de la longueur; prélevez une partie de la chair intérieure avec une petite cuillère en laissant une épaisseur de 2 cm environ de chair contre la peau. Emplissez les demi- aubergines avec la farce préparée. Ebouillantez les tomates, pelez-les, coupez-les en deux, pressez-les pour en éliminer les graines et concassez-les. Epluchez le reste des aubergines, coupez la chair en rondelles ainsi que la chair prélevée antérieurement et faites-la revenir à feu moyen dans une cocotte pouvant aller à table avec 150 g de beurre. Pendant ce temps, coupez le reste de la viande en dés d'environ 2 cm de côté. Lorsque la chair des aubergines est légèrement fondante, retirez-la de la cocotte avec une écumoire. Faites chauffer le reste du beurre dans la cocotte et faites-y revenir les dés de viande, jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Baissez le feu et étalez sur les morceaux de viande dorés la moitié des tomates, puis les rondelles d'aubergines; salez, poivrez, disposez les demi-aubergines côte à côte sur les rondelles d'aubergine, puis ajoutez le reste des tomates; couvrez la cocotte et laissez mijoter pendant 1 h. Servez ces aubergines en ragoût très chaudes dans leur cocotte de cuisson.

AUBERGINES EN SURPRISE

6 belles aubergines bien droites, 250 g chair à saucisse, une tasse à thé de mie de pain rassis quelques cuillerées de pain rassis, quelques c de lait, 3 gousses d'ail, 6 échalotes, une pincée de thym en poudre, sel, poivre, un demi verre d'huile, une crépine de porc. Préparation 40 mn. Cuisson: 1 h.

Lavez les aubergines, essuyez-les, ne les pelez pas, tendez-les dans le sens de la longueur en veillant à laisser les deux parties attachées ensemble d'un côté. Retirez les chairs des aubergines en laissant une partie pour tapisser l'intérieur de la peau. Hachez la partie retirée, saupoudrez-la légèrement de sel, laissez ainsi 10 minutes puis égouttez-la en la pressant légèrement pour en exprimer l'excédent d'eau. Hachez finement les échalotes, faites-les rissoler dans un peu d'huile, ajoutez la chair à saucisse et faites la revenir avec les échalotes en l'émiettant bien à la fourchette. Ajoutez la chair des aubergines puis la mie de pain trempée

dans du lait et pressée. l'ail haché, le thym en poudre et le persil haché. Rectifiez l'assaisonnement, emplissez les aubergines avec cette farce. Refermez-les, divisez la crépine de porc en 6 morceaux suffisamment grands pour bien enveloppez les aubergines, maintenez-les bien fermées avec cette crépine afin que le farce ne s'échappe pas. Huilez un plat allant au four disposez les aubergines dans ce plat en les serrant bien les unes contre les autres. Faites cuire 1 h à four moyen. Servez dans le plat de cuisson.

AUBERGINES EN TERRINE

Pour 4 personnes: 4 aubergines, 2 gousses d'ail, 500 g de tomates, 4 c à soupe d'un fin hachis d'ail et persil, un demi verre d'huile, un demi coeur de céleri, 200 g de lard de poitrine. Préparation: 20 mn Cuisson: 1 h.

Coupez le lard en fins lardons. Faites-les rissoler dans une cuillerée à soupe d'huile. Hachez finement le coeur de céleri, les lardons étant bien dorés, retirez-les. Faites étuver le céleri dans leur jus cuisson. Prenez un plat creux en terre, frottez-le avec les gousses d'ail. Coupez les aubergines en tranches d'un demi centimètre d'épaisseur dans le sens de la longueur, pelez les tomates. Coupez-les en tranches d'un cm d'épaisseur. Emplissez la terrine de tranches d'aubergines, céleri, lardons et tomates par couches alternées, en saupoudrant chaque couche d'aubergines de hachis ail et persil. Assaisonnez, terminez par une couche d'aubergines. Arrosez avec de l'huile. Couvrez. Mettez 1 h à four moyen. Servez dans le plat de cuisson.

AUBERGINES ET COURGETTES FARCIES

Lavez, coupez en deux et évidez 4 aubergines, 4 courgettes et 4 tomates. Assaisonnez l'intérieur et faites revenir les légumes à l'huile d'olive avec un peu de vin blanc. Remplissez-les de 150 g de riz cuit et mélangé à 150 g de dés de jambon, 150 g de champignons émincés et 1 oignon haché, le tout revenu au beurre. Servez saupoudré de persil haché.

AUBERGINES ET COURGETTES FARCIES A L'ORIENTALE

Pour 4 personnes: 4 aubergines, 200 g de riz, du sel, du poivre, une pincée de coriandre, 400 g de mouton, 100 g de parmesan, 2 cuillerées à soupe d'huile, un gros oignon, un verre de vin blanc sec, une gousse d'ail.

4 courgettes et, pour le reste, mêmes ingrédients que ci-dessus. Préparation: 15 minutes. Cuisson 15 minutes et 10 minutes pour le gratin.

Faites cuire le riz à l'eau salée. Hachez l'oignon et l'ail et faites-les revenir d'huile. Ajoutez-y le mouton détaillé en petits dés. Salez et saupoudrez de coriandre. Mouillez avec le vin blanc et laissez cuire à petit feu une dizaine de minutes. Coupez les aubergines ou les courgettes en deux dans le sens de la longueur. Creusez-les délicatement et détaillez la chair en petits dés que vous ajouterez à la viande. Après 5 minutes de cuisson, mélangez cette préparation au riz. Farcissez les légumes avec cet appareil et saupoudrez de parmesan rapé. Faites gratiner

doucement au four. Vous pouvez remplacer le riz par de la mie de pain. Les aubergines et les courgettes peuvent être reformées après avoir été farcies et avant d'être passées au four. On accompagne souvent les aubergines et les courgettes d'une sauce tomate fort pimentée.

AUBERGINES ET TOMATES AU FOUR

1 noix de beurre, 1 c à soupe d'huile d'olive, 2 grosses aubergines (environ 750 g) coupées en tranches et dégorgées au sel 30 minutes, 1 gros oignon coupé en tranches fines, 1 gousse d'ail écrasée, 1 boîte de tomates (environ 400 g) passées à la moulinette, 1 c à soupe de concentré de tomates, 1 c à café d'origan ou de basilic frais haché ou 1/2 c à café de ces herbes sèches, 1/2 c à café de sucre, sel et poivre noir fraîchement moulu, 15 cl de yaourt nature, 25 g de parmesan râpé, 25 g de chapelure.

Faites chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle. Quand le mélange mousse, ajoutez des tranches d'aubergine, en quantité suffisante pour couvrir le fond de la poêle. Faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient dorées de chaque côté, puis retirez-les avec une écumoire et faites-les égoutter sur du papier absorbant. Faites revenir toutes les tranches de cette manière, en rajoutant du beurre et de l'huile si nécessaire. Faites revenir l'oignon et l'ail dans la même poêle, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez les tomates, le concentré de tomates, l'origan ou le basilic, le sucre, le sel et le poivre selon votre goût. Amenez à ébullition, puis baissez le feu et laissez frémir pendant 5 minutes, pour que la sauce réduise légèrement. Divisez les aubergines en trois parts, posez la première au fond d'un plat creux allant au four. Versez dessus la moitié de la sauce tomate. Versez sur la sauce tomate la moitié du yaourt. Recommencez cette opération et terminez par une couche d'aubergines. Parsemez le dessus du plat de parmesan râpé et de chapelure. Faites cuire à four moyen (180°C) pendant 30 minutes: le dessus du plat doit devenir doré et faire des bulles.

AUBERGINES ET TOMATES AU GRATIN

Laver puis essuyer 4 belles aubergines. Les couper en deux, saupoudrer de sel et laisser dégorger pendant une heure. Tamponner les aubergines dans une serviette en papier-linge. Faire chauffer 3 grandes cuillerées d'huile dans une poêle. Y faire dorer les aubergines, sur chaque face, pendant quelques minutes. Lorsqu'elles sont dorées, les retirer, les égoutter sur un linge, puis les glisser dans un plat allant au four. Dans la poêle, faire revenir les tomates coupées en deux, pendant deux minutes de chaque coté. Mettre les tomates sur les aubergines, parsemer d'ail, de persil haché et de 40 g de gruyère râpé, mélangé avec autant de chapelure. Faire gratiner 15 minutes à four moyen.

AUBERGINES FARCIES 1

Nettoyer des aubergines sans enlever les queues puis les fendre en tranches minces en prenant la précaution de les laisser adhérentes à la queue. Faire une farce de mouton haché, de jambon haché avec sel, oignon, gingembre, vin jaune, soja. En étendre sur chaque tranche de

l'aubergine, reconstituer celle-ci en la ficelant avec une paille. Mettre dans un plat avec sauce soja vin jaune, pincée de sucre et cuire au bain-marie.

AUBERGINES FARCIES 2

600 g de hachis de mouton, 4 aubergines de grosseur moyenne, 2 oignons, sel, poivre, thym, laurier, 4 tomates, riz pilaf safrané et garni de pois chiches, de l'huile.

Passez quelques secondes les aubergines coupées en deux à l'huile bien chaude. Videz-les et mélangez la chair au hachis. Farcissez les aubergines avec votre préparation et faites-les cuire au four. Pendant ce temps, vous aurez fait cuire le riz à l'eau bouillante salée ainsi que les pois chiches. Vous préparerez une fondue de tomates en faisant fondre les tomates pelées dans un peu d'huile. Assaisonnez. Dressez les aubergines sur un lit de riz, garnissez avec des pois chiches et nappez avec la fondue de tomates. Vous pouvez ajouter en garniture des amandes effilées.

AUBERGINES FARCIES 3

Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Retirez-en la pulpe. Chauffer du beurre et faites revenir les aubergines, quelques minutes. Dans une poêle contenant du beurre, faites dorer trois échalotes finement hachées, ajoutez deux tranches de jambon coupées finement et 200 g de champignons hachés. Après quelques minutes d'évaporation, ajoutez la pulpe des aubergines. Versez le contenu d'une petite boîte de concentré de tomates et un peu d'eau. Rectifiez l'assaisonnement et liez votre préparation avec la mie de pain. Remplissez les moitiés d'aubergines avec votre farce, parsemez de mie de pain et de petites noix de beurre. Faites gratiner à four moyen pendant 5 minutes environ. Saupoudrez de persil haché.

AUBERGINES FARCIES

Pour 4 personnes: 2 aubergines de taille moyenne, 2 gros oignons, 2 poivrons rouge et vert, 2 tomates, 2 courgettes, 200 g de gruyère râpé, 300 g de viande hachée, 50 g de beurre, un filet d'huile d'olive.

Couper les oignons en lamelles, les poivrons en dés, les tomates en quartiers et les courgettes en rondelles. Faire chauffer une cocotte. Y jeter le beurre, puis l'ensemble des légumes. Evider soigneusement le coeur des 4 aubergines. Les farcir de viande hachée et de gruyère râpé. Les poser sur le reste des légumes, déjà cuits, et laisser cuire 10 mn à feu doux, couvercle fermé.

AUBERGINES FARCIES

Nettoyer des aubergines sans enlever les queues puis les fendre en tranches minces en prenant la précaution de les laisser adhérentes à la queue. Faire une farce de mouton haché de jambon haché avec sel, oignon, gingembre, vin jaune, soja. En étendre sur chaque tranche de l'aubergine, reconstituer celle-ci en la ficelant avec une paille. Mettre dans un plat avec sauce soja, vin jaune, une pincée de sucre et cuire au bain-marie.

AUBERGINES FARCIES A LA SARRIETTE

4 belles aubergines. Farce: 200 g de champignons de couche, 2 gousses d'ail, 2 oignons doux, 2 c à soupe d'huile d'olive, 1/4 litre de béchamel épaisse (30 g de beurre, 30 g de farine, 2 dl de lait, sel, poivre), 2 oeufs, thym, laurier, 1 grosse poignée de persil et de sarriette. 50 g d'emmenthal râpé.

Lavez les aubergines, ôtez en le pédoncule. Coupez-les en deux sans les peler et creusez-les à la cuiller. Salez l'intérieur et retournez-les sur une passoire, Laissez-les dégorger pendant 1 heure au moins. Nettoyez les champignons et hachez-les avec la pulpe retirée des aubergines, l'ail et les oignons. Faites chauffer l'huile dans une poêle et mettez la farce à revenir légèrement. Salez, poivrez. D'autre part préparez la béchamel et laissez-la refroidir avant d'y incorporer les oeufs battus et les herbes hachées. Ajoutez la farce. Vérifiez l'assaisonnement. Pressez les aubergines pour retirer l'excédent d'eau. Huilez un plat à gratin. Rangez les aubergines et emplissez-les de farce. Saupoudrez de fromage râpé et faites cuire pendant 30 mn à four moyen. Servez bien chaud.

AUBERGINES FARCIES AU COMTE

Pour 4 personnes: 2 belles aubergines, 1 tasse de riz, 150 g de Comté, 150 g de jambon cru de montagne coupé en petits dés, 1/4 de litre de crème fraîche, fines herbes, sel, poivre, huile.

Allumez le four (th 8). Nettoyez les aubergines. Coupez-les en deux. Assaisonnez-les (sel, poivre), et mettez-les au four sur une plaque huilée pendant 25 minutes. Préparez une tasse de riz créole (20 minutes à l'eau bouillante salée). Egouttez-le. Râpez le Comté. Sortez les aubergines du four. Elles doivent être mi-cuites. Retirez à l'aide d'une petite cuiller, et sans trop insister, la pulpe. Ecrasez-la grossièrement à la fourchette. Mélangez la pulpe des aubergines avec le riz cuit, le Comté râpé, le jambon cru de montagne en petits dés et des fines herbes. Garnissez les moitiés d'aubergines de cette farce. Arrosez-les de crème fraîche et passez à four chaud 15 minutes. (th 8, 250°C).

AUBERGINES FARCIES AU JAMBON

Pour 6 personnes: Faites blanchir 6 aubergines pendant 15 mn à l'eau bouillante salée. Coupez-les en deux et évidez-les sans percer la peau. Ecrasez la chair retirée avec 1 filet d'anchois, 100 g de jambon cuit haché et 50 g de gruyère râpé. Liez la farce avec 1 oeuf battu.

Assaisonnez et ajoutez du persil haché à volonté. Farcissez les aubergines creusées, arrosez d'un filet d'huile et faites cuire à four moyen pendant 45 mn.

AUBERGINES FARCIES AU MOUTON

Pour 4 personnes: 4 aubergines longues et fines, 250 g d'agneau haché, 200 g d'oignons doux, 1 cuillerée à soupe de pignons, 1 dl d'huile d'olive, sel, poivre, huile pour friture. Pour la sauce: 1 boîte de tomates pelées, épépinées, 2 gros oignons, 1 cuillerée à café d'origan, 1 cuillerée à soupe de raisins de Corinthe, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Laver les aubergines, les peler en gardant le pédoncule. Faire une entaille au centre de chaque aubergine dans la longueur. Faire chauffer l'huile de friture, y faire revenir les aubergines très rapidement de tous les cotés sur feu vif, 5 à

6 minutes, les déposer sur du papier absorbant. Peler les oignons et les émincer. Verser la moitié de l'huile d'olive dans une poêle, poser sur feu moyen, ajouter les oignons, les laisser fondre 3 minutes, ajouter l'agneau haché, les pignons, saler, mélanger, laisser revenir 4 à 5 minutes en tournant souvent le mélange, retirer du feu. Répartir cette farce dans les aubergines, les disposer dans un plat creux allant au four. La sauce: peler et émincer les oignons, les mettre dans une sauteuse avec l'huile d'olive restante. faire cuire 3 à 4 minutes à feu moyen en mélangeant régulièrement, ajouter les tomates concassées, mélanger, faire cuire encore 5 à 6 minutes, saler, poivrer, ajouter l'origan, les raisins de Corinthe puis retirer du feu. Verser la sauce dans le plat autour des aubergines et très légèrement sur le dessus. Mettre à four moyen th 6 (180°C), 20 à 25 mn. Servir chaud ou froid.

AUBERGINES FARCIES AU RIZ

Préparation et cuisson 45 mn. Pour 6 personnes: 3 aubergines moyennes, 250 g de riz, 3 oignons moyens, 80 g de raisins de Smyrne, 1 pincée de safran, 1 c à soupe de sucre en poudre, 20 g de beurre, huile, sel, poivre.

Cuire le riz. Mettre les oignons émincés avec les raisins secs le safran et le sucre en poudre dans une casserole avec de l'huile. Faire fondre très doucement en remuant de temps en temps. Coupez les aubergines dans le sens de la longueur. Creusez-les délicatement. Couper la chair en petits dés et l'ajouter au mélange oignons, raisins secs? Laissez cuire à feu doux 15 mn environ. Mélangez le riz à la préparation au safran. Farcissez les aubergines de cette préparation. Arrosez d'un peu d'huile. Disposez-les dans un plat à four huilé. Ajoutez un rien d'eau au fond du plat. Faites cuire à four moyen 20 mn environ.

AUBERGINES FARCIES AUX ANCHOIS

3 belles aubergines, 6 filets d'anchois à l'huile, 2 c à soupe de câpres, 1 gousse d'ail, sel, poivre.

Coupez les aubergines dans le sens de la longueur. Incisez les coques en prenant garde de ne pas crever les coques. Mettez les coques des aubergines dans un plat, la chair retirée dans un autre, arrosez le tout d'un filet d'huile d'olive et enfournez les deux plats dans un four chaud pendant 20 mn. Pendant ce temps pilez les filets d'anchois et mélangez-les aux câpres, joignez la chair cuite des aubergines mélangée à l'ail pilé et assaisonnée. Farcissez les coques, arrosez encore d'un filet d'huile et repassez le tout 10 mn à four chaud. Servez en accompagnement de côtes d'agneau, d'un gigot ou de sautés de veau.

AUBERGINES FARCIES AUX CHAMPIGNONS

3 belles aubergines, sel, 4 c à soupe d'huile. Farce 300 g de champignons, 3 oignons, 2 échalotes, 1 gousse d'ail, un bouquet de persil, 30 g de beurre, sel, poivre, chapelure.

Couper les aubergines en deux. Entaillez-les sur le pourtour avec la pointe d'un couteau à un cm du bord et incisez la chair du centre. Saupoudrez de gros sel. Quand les aubergines ont rendu leur eau, rincez-les rapidement et essuyez-les. Faites-les frire à la poêle dans l'huile, retirez-les et creusez le centre à l'aide d'une petite cuillère. Hachez les oignons, l'ail et les échalotes, faites-le fondre dans une poêle avec les champignons et la chair retirée des aubergines. Assaisonnez. Répartissez la farce dans les demi-aubergines, mettez dans un plat huilé allant au four, saupoudrez de chapelure et faites gratiner quelques minutes au four.

AUBERGINES FARCIES AUX CHAMPIGNONS

Coupez 4 aubergines en deux dans le sens de la longueur; arrosez les d'un filet d'huile et faites cuire 10 mn à four chaud. Creusez-les légèrement mélangez la chair retirée à 200 g de chair à saucisse, 2 oignons, 1 gousse d'ail, 2 c à soupe de persil et 250 g champignons de Paris, le tout haché. Faites revenir la farce à l'huile et liez-la avec 1 jaune d'oeuf: remplissez les demi-aubergines creusées et remettez à four chaud 15 mn.

AUBERGINES FARCIES MAIGRES

8 aubergines moyennes, 12 cuillerées à soupe de flocons d'avoine, 1/2 litre de lait, 1 dl de crème fraîche, 50 g de champignons de Paris, 1 oeuf dur, persil haché, 50 g de beurre, sel et poivre. Cuisson: 30 minutes.

Coupez les aubergines en deux. Creusez l'intérieur. Assaisonnez l'intérieur de sel et poivre. Versez en pluie les flocons d'avoine dans le lait en ébullition, assaisonnez de sel et poivre, laissez cuire 5 minutes en tournant sans arrêt. Ajoutez hors du feu le persil haché, l'oeuf dur écrasé, les champignons hachés qu'on aura fait revenir doucement au beurre à casserole couverte, enfin la crème. Disposez les aubergines dans un plat creux beurré pouvant aller au four, remplissez chaque aubergine de farce. Arrosez d'un peu d'huile. Cuire à four moyen.

AUBERGINES FLIBUSTIERES

Fendre des aubergines en longueur, y mettre du sel et laisser macérer quelques heures. Les presser pour extraire l'eau. Les faire cuire sur le gril huilé. Poudrer de piment. Les mettre ensuite sur un plat et les couvrir d'une sauce faite d'huile d'olive, persil haché et jus de citron. Servir chaud avec la sauce froide.

AUBERGINES FRITES

Pour 4 personnes: 4 aubergines, 250 g de farine, du sel, du poivre, 2 d'eau, 3 oeufs, du persil, une touffe de cresson, un bol de sauce tomate bien relevée.

Pelez les aubergines. Taillez-les en biais en tranches de 2 cm d'épaisseur. Délayez la farine avec l'eau. Ajoutez-y les jaunes d'oeufs, du sel et du poivre. Incorporez les blancs battus en neige bien ferme. Laissez reposer une dizaine de minutes. Trempez les tranches d'aubergines dans la pâte à frire et plongez-les dans une friture chaude. Disposez ces beignets en buisson et garnissez avec du persil et du cresson. Servez avec une sauce tomate bien relevée. Vous pouvez faire la pâte à frire avec de la bière blonde plutôt qu'avec de l'eau: elle n'en sera que plus légère. Ajoutez une pointe de paprika et de Cayenne à la sauce tomate. Vous pouvez saupoudrer les tranches d'aubergines de sel et les laisser dégorger une quinzaine de minutes avant de les passer dans la pâte a frire.

AUBERGINES FRITES

Pour 4 personnes: 4 aubergines, 2 oeufs, 50 g de farine, une pincée de sel, une cuillerée à soupe d'eau. Préparation: 15 mn. Cuisson 4 à 5 mn.

Faites dégorger les rondelles d'aubergines dans du sel avant de les passer dans la pâte. Mélangez dans une terrine les oeufs avec la farine, le sel et l'eau. Pelez les aubergines et coupez-les en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur. Passez-les dans la pâte et plongez-les dans la friture chaude 4 à 5 minutes environ. Servez les aubergines frites avec une sauce à la provençale.

AUBERGINES FRITES, SAUCE GRECQUE AU YAOURT

Pour 4 personnes: 3 à 4 aubergines, sel, 1 tasse de chapelure Sauce: 1 botte de cresson, 1/2 concombre, 2 gousses d'ail, quelques brins de persil haché, 200 g de fromage blanc maigre, 3 yaourts, 2 jaunes d'oeufs, 4 c à soupe d'huile d'olive, 2 c à soupe de jus de citron, sel, poivre.

Coupez les aubergines tranches, saupoudrez les de sel et laissez dégorger. Nettoyez le cresson, lavez-le et équeutez-le (vous devez avoir 1 bol environ de feuilles). Pelez le concombre, coupez-le en fines tranches, saupoudrez-les de sel et laissez dégorger également (30 mn environ). Egouttez-le, rincez-le et passez-le au mixer avec l'ail, le persil et les feuilles de cresson. D'autre part, dans une terrine, mélangez le fromage blanc, les yaourts, les jaunes

d'oeufs, versez peu à peu l'huile en remuant, puis le jus de citron. Mélangez cette préparation à la purée verte obtenue précédemment, assaisonnez au goût et mettez au frais. Peu avant de servir, rincez et essuyez les tranches d'aubergines, passez-les dans la chapelure et faites-les frire à l'huile d'olive des deux côtés. Servez les aubergines chaudes avec la sauce froide au yaourt. Variante: vous pouvez passer les aubergines dans une pâte à beignets légère.

AUBERGINES IRANAISES

Couper les aubergines en longueur. Les frire. Préparer une sauce blanche épaisse et y ajouter du gruyère râpé. Dans un plat allant au four, disposer une couche d'aubergines, une de sauce blanche, en alternant. Terminer par la sauce blanche. Poudrer de chapelure et de gruyère râpé. Porter le plat au four.

AUBERGINES OPERA

Pour 2 ou 3 personnes: 1 belle aubergine de 350 g, 500 g de tomates, 60 g de beurre, 6 c à soupe d'huile d'olive, 20 g de parmesan râpé, sel, poivre.

Pelez l'aubergine. Coupez-la en fines rondelles. Pelez aussi les tomates, détaillez-les en tranches. Prenez deux poêles. Dans l'une, chauffez 30 g de beurre et l'huile d'olive et jetez-y les aubergines coupées en rondelles fines. Dans l'autre, chauffez 30 g de beurre et jetez-y les tomates pelées et coupées en tranches. Salez et poivrez les deux poêles. Cuisez à feu vif 10 minutes, en mélangeant souvent (retournez les aubergines avec une spatule). Rangez dans un légumier en inox (ou en porcelaine à feu) une couche d'aubergines, saupoudrez d'une pincée de parmesan. Egouttez les tomates. Déposez-les sur la première couche d'aubergines, saupoudrez d'une pincée de parmesan. Terminez par une dernière couche d'aubergines. Saupoudrez avec le reste de parmesan. Gratinez sous le gril très chaud pendant 5 minutes.

AUBERGINES PARMESANE

Pour 6 personnes: 1 kg d'aubergines moyennes, une tasse de farine, un verre d'huile d'olive, un demi-litre de sauce tomate bien assaisonnée, 6 oeufs durs, 150 g de gruyère coupé en fines lamelles, 50 g de gruyère rapé, sel, poivre.

Lavez et essuyez les aubergines, ne les pelez pas. Coupez-les en tranche dans le sens de la longueur, rangez-les dans un plat, saupoudrez-les légèrement de sel fin et laissez-les dégorger. Epongez les tranches d'aubergines, puis farinez-les. Chauffez l'huile dans une poêle, rangez-y trois ou quatre tranches d'aubergine et lorsqu'elles sont bien dorées sur une face, retournez-les. Egouttez-les ensuite et pressez-les entre deux feuilles de papier absorbant pour éponger l'excédent d'huile. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que les aubergines soient toutes frites. Prenez alors un plat allant au four, versez-y quelques cuillerées de sauce tomate puis rangez-y successivement une couche d'aubergines, des lamelles très fines de gruyère, des rondelles d'oeufs durs, de la sauce tomate et de nouveau des aubergines. Continuez ainsi jusqu'à épuisement des éléments. Terminez par une couche de sauce tomate. Saupoudrez ensuite le

tout de gruyère râpé et faites gratiner 10 minutes à four très chaud. Servez bien doré dans le plat de cuisson.

AUBERGINES SAUTEES A L'AIL

Pour 4 personnes. Cuisson: 15 mn. 1 kg d'aubergines, 150 g de lard fumé, 3 c à soupe d'huile, 1 oignon, 8 gousses d'ail, sel, poivre, persil haché.

Lavez les aubergines, coupez-les en petits dés. Coupez le lard en lardons, faites-les revenir à avec l'oignon haché menu. Joignez les gousses d'ail pelées et passées au presse-ail, assaisonnez. Au bout de 5 mn, joignez les morceaux d'aubergines. Laissez cuire une dizaine de minutes. Saupoudrez de persil pour servir. Servez avec une viande rôtie ou grillée.

AUBERGINES SOUFFLEES

Pour 4 personnes: 4 aubergines, 60 g de beurre, 1 c à soupe de farine, 4 dl de lait, 75 g de parmesan râpé (ou de gruyère), sel, poivre, 2 oeufs.

Lavez les aubergines, essuyez-les, coupez le pédoncule, faites des incisions dans la chair. Salez et laissez dégorger 1 h. Séchez à nouveau, puis faites-les frire 5 à 6 mn. Retirez la pulpe à la cuillère en évidant les légumes en forme de barquettes. Ecrasez la chair retirée en purée. D'autre part, faites un roux blond avec le beurre et la farine, mouillez de lait et faites cuire cette béchamel assez épaisse pendant 10 mn en remuant. Ajoutez le fromage râpé, assaisonnez. Incorporez ensuite les jaunes d'oeufs et les blancs battus en neige. Remplissez les barquettes avec cet appareil et faites cuire 20 mn à four moyen.

AUBERGINES SOUFFLEES GRICHA

Pour 6 personnes: 6 belles aubergines longues et brillantes, 6 c à soupe d'huile, 50 g de beurre, 2 oignons, 3 tranches de jambon cuit, 2 oeufs, sel, poivre, muscade, paprika, 125 g de gruyère. Béchamel: 30 g de beurre, 25 g de farine, 1/4 de litre de lait. Cuisson: 45 mn.

Coupez les aubergines par le milieu dans le sens de la longueur. Incisez légèrement les chairs saupoudrez-les de sel Laissez-les dégorger ainsi 30 mn environ. Egouttez-les en les pressant légèrement. Arrosez-les d'huile. Mettez-les 15 minutes à four chaud. Pendant ce temps préparez la béchamel. Dans une casserole faites un petit roux blanc avec le beurre et la farine. Mouillez avec le lait, laissez bien cuire. Assaisonnez. Les aubergines étant cuites retirez la chair à l'aide d'une petite cuillère en veillant à ne pas abîmer la peau. Mettez cette chair dans une terrine et réduisez en purée à l'aide d'une fourchette. Pelez les oignons hachez-les finement, faites les fondre au beurre hachez finement les tranches de jambon, ajoutez ces oignons et ce hachis de jambon à la chair des aubergines ainsi que la béchamel, les deux jaunes d'oeufs et 100 g de gruyère râpé. Rectifiez l'assaisonnement, ajoutez un peu de muscade, une cuillère à café de paprika, poivre frais moulu. Travaillez bien cette préparation qui doit être très homogène. Laissez-la tiédir. Battez les blancs d'oeufs en neige ferme.

Incorporez-les à la préparation précédente. Emplissez en les peaux des aubergines. Saupoudrez-les avec le reste de gruyère et arrosez-les de beurre fondu. Disposez-les dans un plat à gratin huilé. Mettez-les 20 minutes à four moyen. Servez immédiatement dans le plat de cuisson.

AUBERGINES STENDHAL

Pour 4 personnes: 4 aubergines longues de 150 g chacune, 400 g de tomates, 200 g de beurre, 1 tête d'ail entière, 4 feuilles de basilic frais, sel, poivre.

Choisir des aubergines de forme égales, bien fraîches avec la peau lisse. Après les avoir essuyées, couper les extrémités. Avec un couteau à lame assez longue faire 4 entailles sur toute la longueur et sur les 3/4 de l'épaisseur. Les ranger sur un plat et les saupoudrer legèrement de sel et de poivre moulu frais. Les laisser reposer ainsi une quinzaine de minutes. Couper les tomates par la moitié après leur avoir enlevé le pédoncule. Faire des rondelles de 1 cm d'épaisseur, on doit obtenir environ 32 demi-tranches. Les assaisonner et en incruster 2 bout à bout dans chaque entaille d'aubergine. Ficeler celles-ci assez serrées pour qu'elles reprennent leur forme initiale, tout en retenant les tranches de tomates. Aligner les aubergines dans une casserole correspondant à leur volume, afin de concentrer la cuisson. Ajouter le beurre, la tête d'ail et 3/4 de litre d'eau. Couvrir et mettre à cuire à feu doux pendant 30 minutes. Avec une grande fourchette, déposer les aubergines dans un plat de service. Laisser réduire le fond de cuisson jusqu'à ce que l'on obtienne environ 8 cuIlères à soupe de jus sirupeux. Débarrasser les aubergines de leur bracelet de ficelle et les napper. Faire mijoter quelques intants et parsemer de basilic haché. Servir très chaud. Varainte froide: Remplacer le beurre par 20 cl d'huile d'olive, ajouter le jus d'un demi-citron et un bouquet garni. Laisser réduire plus longtemps que la recette précédente, 6 cuillères de jus suffiront. Conserver au frais. Les servir le lendemain après les avoir ramenées à température ambiante.

AUBERGINES "SURPRISE"

Préparation 10 minutes. Cuisson 30 minutes. Pour 4 personnes: 4 aubergines, 1 branche de persil, 4 gousses d'ail, 3 c à soupe de chapelure, huile, beurre, sel, poivre, 8 carrés d'aluminium.

Lavez et essuyez les aubergines, coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Salez, poivrez. Hachez finement l'ail et le persil. Mélangez avec la chapelure, huilez copieusement et garnissez de ce hachis chaque moitié d'aubergine. Enveloppez-les dans les carrés d'aluminium beurrés et mettez à cuire au four ou sur le gril du barbecue pendant 30 minutes environ.

AUBERGINES SURPRISE

200 à 250 g d'aubergines, 1 gousse d'ail, persil, sel, poivre, 1/2 c à café d'huile d'olive.

Enlever les pédoncules, Laver et essuyer les aubergines, les couper en deux dans le sens de la longueur. Creuser les aubergines. Hacher l'ail, le persil, la pulpe d'aubergines, ajouter l'huile d'olive; saler, poivrer. Garnir les aubergines avec ce mélange. Enfermer chaque 1/2 aubergine dans un papier d'aluminium et faire cuire au four 30 à 35 minutes environ.

BEIGNETS D'AUBERGINES

Pour 4 personnes: 4 aubergines, 250 g de farine, 3 oeufs, sel poivre, de la bière blonde de ménage, persil.

Pelez les aubergines et coupez-les en grosses rondelles. Mettez la farine dans une terrine et ajoutez-y sel et poivre. Cassez-y les jaunes d'oeufs et travaillez la pâte en incorporant, petit à petit, la bière jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Mélangez-y les 3 blancs d'oeufs battus en neige très forme, trempez les rondelles d'aubergines dans la pâte à frire et plongez-les dans une friture chaude. Lorsque les beignets sont bien dorés, égouttez-les, dressez-les sur le plat de service et accompagnez-les de persil frit.

CARI D'AUBERGINES A LA CREOLE

Mettre dans une casserole à feu doux, un morceau de beurre. Faire revenir pendant dix minutes avec des oignons et du lard. Ajouter alors une cuillère de cari, les aubergines coupées en tranches et revenues dans l'huile quelques instants. Achever la cuisson à feu doux.

CAVIAR D'AUBERGINES

Faites griller 3 aubergines coupées en deux. Quand la chair est cuite, retirez-la à la petite cuillère et réduisez-la en purée fine. Mélangez cette purée à 100 g d'olives noires et à 2 gousses d'ail pilées au mortier. Incorporez 1/2 dl d'huile d'olive environ, en fouettant et le jus de 1 citron. Assaisonnez au goût. Servez frais en entrée, sur des tartines.

CAVIAR D'AUBERGINES

Pour 6 personnes. Cuisson 15 mn. 4 aubergines moyennes, 3 tomates, 2 gousses d'ail, 15 olives noires, 1 oignon, quelques brins de persil, 1 citron, sel, poivre, huile d'olive.

Faire griller les aubergines au four en les retournant de tous côtés. Quand la peau est noire et presque brûlée, jeter les aubergines dans de l'eau froide et les laisser rafraîchir quelques minutes et les peler. Passer la chair au moulin à légumes pour la transformer en pulpe. Ajouter l'oignon, l'ail et le persil hachés. Verser l'huile peu à peu en remuant comme pour monter une mayonnaise. Arrêter l'huile dès que le mélange n'absorbe plus. Saler, poivrer, porter au frais jusqu'au moment de servir. Garnir avec des olives, des quartiers de tomates et de citron. On

peut hacher une partie des olives ou en ajouter d'autres, hachées, et les mélanger à la chair des aubergines.

CAVIAR D'AUBERGINES

Pour 4 personnes: 4 aubergines, 1 dl d'huile, 4 gousses d'ail, le jus d'un citron, une tomate, du sel, du poivre. Préparation: 25 minutes. Cuisson: 15 minutes.

Lavez les aubergines et les tomates. Essuyez-les. Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur et posez-les, sans les éplucher, sur le gril à feu moyen en même temps que la tomate. Retirez la peau des aubergines et de la tomate. Ecrasez l'ail. A l'aide d'une fourchette, travaillez la chair des aubergines, la chair de la tomate et l'ail pilé. Mettez cette préparation dans une terrine et ajoutez-y, petit à petit, de l'huile comme pour une mayonnaise. Assaisonnez, terminez par le jus de citron et servez très frais avec des tranches de pain de campagne.

CAVIAR D'AUBERGINES

3 aubergines, 1 tomate, 4 gousses d'ail, 1/2 dl d'huile d'olive, sel, poivre.

Faites griller les aubergines sous le gril du four en les retournant souvent jusqu'à ce que la peau se boursouffle. Détachez-la et passez la chai des aubergines à la moulinette avec la tomate pelée. Battez le tout avec l'ail pilé, l'huile d'olive, sel, poivre. Laissez refroidir. Servez avec du pain.

CHACHOUKA

Cuire des aubergines, des poivrons, des tomates, des courgettes, des pommes de terre, des oignons avec du piment doux, des épices à couscous, un peu de harissa.

CHARLOTTE D'AGNEAU AUX AUBERGINES

Préparation: 1 heure. Pour 6 personnes. Cuisson: 45 minutes. 1 kg de sauté d'agneau, 200 g d'oignons émincés, 1 c à soupe d'ail haché, 1 c à café de cumin en poudre, 800 g de sauce tomate, 1 pincée de poivre de Cayenne, 2 jaunes d'oeufs, 8 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Mettre dans le bol d'un mixeur l'agneau les oignons, l'ail, le cumin, le poivre de Cayenne les jaunes d'oeufs, sel et poivre. Mixer le tout afin d'obtenir une farce. Couper les aubergines dans le sens de la longueur en tranches pas trop épaisses. Les faire poêler dans l'huile d'olive les déposer sur du papier absorbant pour retirer l'excédant de graisse. Préchauffer le four th 6 (180°). Tapisser un moule à charlotte avec les tranches d'aubergines en les laissant dépasser.

Verser un tiers de la farce recouvrir de tranches d'aubergines recommencer l'opération deux fois terminer par les tranches d'aubergines et rabattre vers le centre celles du bord qui dépassent. Bien tasser la préparation. Verser un peu d'eau dans un plat à four et y déposer le moule à charlotte au bain-marie. Glisser au four pour 45 minutes. Au besoin rajouter un peu d'eau dans le plat en cours de cuisson. Pendant ce temps faire chauffer à feu doux la sauce tomate dans une casserole. Sortir le plat du four laisser reposer 5 minutes puis démouler la charlotte. Servir chaud ou froid selon votre goût accomagner de sauce tomate.

CHUTNEY D'AUBERGINES

Enlever la peau des aubergines, Faites-les griller, puis écraser avec le jus d'un citron, sel, poivre, piment, huile d'olive. Un peu de gingembre donnera un goût très fin.

CHUTNEY D'AUBERGINES

Enlever la peau des aubergines, les faire bouillir et les écraser avec le jus d'un citron, sel, poivre et huile d'olive. passer quelques instants au four.

CONFIT D'AUBERGINES FRAPPE

Pour 6 personnes: 2 kg d'aubergines, 200 g de tomates concassées, 200 g de céleri en branches, 150 g de ketchup, 30 g d'ail, 20 g de câpres, sel, poivre.

Couper les aubergines en gros dés. Les passer dans une friteuse chaude. Faire revenir l'ail et le céleri dans une poêle avec un peu d'huile. Déglacer au vinaigre. Hors du feu, incorporer les tomates, le ketchup, les câpres, le sel et le poivre. Verser le tout sur les aubergines. Servir très frais.

COURONNE D'AUBERGINES

Pour 4 personnes: 4 aubergines, 5 tomates, 2 tranches de jambon. 150 g de riz, 2 échalotes, un verre à vin d'huile, 50 g de parmesan râpé du sel, du poivre, de l'origan, du persil.

Pelez les tomates, coupez-les en quartiers et les revenir dans de l'huile avec les échalotes hachées, du sel, du poivre et l'origan. Laissez cuire 30 minutes. Pendant ce temps, coupez la moitié des aubergines en tranches dans le sens de leur longueur, sans les peler, et faites-les dorer des deux côtés dans une poêle contenant de l'huile. Coupez les deux autres aubergines en petits dés et faites les cuire, également dans de l'huile, avec du sel, du poivre, du persil haché et le jambon coupé en petits dés. Laissez cuire 25 minutes. Faites cuire le riz à l'eau bouillante salée. Egouttez-le et ajoutez-le dans la casserole où cuisent les aubergines en morceaux. Hors du feu, incorporez le fromage râpé. Tapissez les parois d'un moule en couronne-avec les tranches d'aubergines frites et remplissez-le avec le mélange riz-

aubergines. Démoulez sur le plat de service et versez la sauce tomate au centre de la couronne. Avant de démouler la couronne tassez-la convenablement et attendez quelques instants. La sauce tomate doit être épaisse et bien relevée. En tapissant le moule avec les tranches d'aubergines frites, vous aurez soin de les faire chevaucher quelque peu avant de remplir avec le mélange au riz.

CREME D'AUBERGINES

Pour 4 personnes: 2 grandes aubergines pelées, 2 gousses d'ail hachées finement, 50 g d'olives noires, 1 cuillère à soupe de paprika doux, 1 cuillère à soupe de cumin, 1/2 cuillère de poivre, sel, 1/2 cuillère de marjolaine, 1 dl d'huile d'olive.

Faites cuire les aubergines à l'eau bouillante avec 3 petites cuillères de sel, pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retirez-les et laissez-les égoutter et refroidir dans une passoire. Hachez-les très finement jusqu'à ce qu'elles prennent une consistance crémeuse. Chauffez l'huile dans une poêle et faites-y revenir l'aubergine avec l'ail, salez et poivrez puis ajoutez le paprika et la marjolaine. Mélangez et faites réduire à feu doux en remuant fréquemment à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à obtention d'une purée. Versez dans un plat, arrosez d'un peu d'huile d'olive, saupoudrez de cumin, garnissez d'olives et servez.

CROQUETTES D'AUBERGINES EPICEES

Pour 6 personnes. Préparation, cuisson: 1 heure le jour même et 20 minutes la veille. 3 grosses aubergines, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 poivron rouge, 1 cuillerée à café de curry, huile d'olive, huile d'arachide pour la friture, 2 oeufs, farine, chapelure, sel, poivre de Cayenne. Coulis: 3 grosses tomates bien mûres, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1 cuillerée à soupe de ketchup, 10 g de Maïzena (1 cuillerée à soupe), 10 cl d'huile d'olive, sel.

La veille, préparez la base du coulis. Pelez les tomates et passez-les au mixer avec le sucre, le ketchup, l'huile et du sel. Mettez dans le réfrigérateur. Faites griller le poivron sous le gril du four jusqu'à ce que sa peau noircisse. Passez-le sous l'eau froide, pelez-le, enlevez les graines, les membranes et coupez la chair en petits dés. Mettez dans le réfrigérateur. Le lendemain, préchauffez le four, th 7 (210°), épluchez les aubergines et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans plat allant au four, arrosez-les de 10 cl d'huile d'olive et faites-les cuire 20 à 30 mn au four en les remuant temps en temps et en surveillant la cuisson. Emincez l'oignon et faites- le cuire 2 mn à feu doux avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive sans le laisser prendre couleur. Salez, poivrez et mettez-le de côté. Ajoutez un peu d'huile d'olive dans la poêle et faites-y cuire les dés de poivron 2 mn à feu moyen en remuant. Salez, poivrez et mettez-les de côté. Sortez les aubergines du four. Dans leur plat de cuisson, ajoutez l'oignon, le poivron, l'ail écrasé, le curry, 10 cl d'huile d'olive, un peu d'eau au besoin, du sel, du poivre et mélangez le tout avec une fourchette de façon à obtenir une purée épaisse. Mettez de la farine, de la chapelure et les oeufs battus en omelette dans trois assiettes différentes. Formez des quenelles de purée d'aubergines en vous aidant de deux cuillères à soupe. Passez-les successivement dans la farine, dans les oeufs battus puis la chapelure. Faites-les frire dans l'huile d'arachide bien chaude et égouttez-les sur du papier absorbant. Dans une petite casserole, versez la base du coulis. Ajoutez-lui la Maïzena délayée dans un demi-verre d'eau froide et faites chauffer le

tout jusqu'à l'ébullition. Mettez les croquettes d'aubergines dans un plat chaud et servez-les avec le coulis en saucière.

DELICE D'AUBERGINES

Prenez cinq aubergines. Tranchez-les dans le sens de la longueur. Faire ramollir leur chair dans le four. Réduire ensuite en purée. Dans une poêle, laissez blondir, à l'huile, 4 oignons confits coupés en lamelles. Ajoutez la chair des aubergines, 30 g de raisins de Corinthe, autant de pignons, sel, poivre et une pincée de quatre-épices. Mijotez à feu doux pendant une demi-heure. Remplissez six fonds d'aubergines avec la préparation et nappez de coulis de tomates. Servez frais. Les oignons confits alliés aux raisins de Corinthe apportent une délicieuse note sucrée.

FLAN D'AUBERGINES

8 petites aubergines, 6 c à soupe d'huile d'olive, 2 c à café d'ail, 2 c à café d'échalote, sel, poivre, une pincée de thym et de laurier moulus, 4 oeufs entiers.

Peler aubergines, les couper en tranches, les faire fondre dans de l'huile à petit feu, avec sel, poivre et aromates. Laisser cuire 35 mn. Passer aubergines au moulin à légumes, incorporer les oeufs entiers battus. Remplir un moule à charlotte beurré, cuire au bain-marie à four pas trop chaud 45 mn environ. Démouler et napper d'un coulis de tomates.

FRITURE D'AUBERGINES

Pour 6 personnes: 1,5 kg d'aubergines, 250 g d'oignons doux, 200 g de fromage de brebis, 2 oeufs, 50 g de pignons, 30 g de mie de pain, 1 bouquet d'aneth, 1 bouquet de persil, 10 cl d'huile d'olive, sel, poivre, chapelure, bain de friture. Préparation: 30 minutes, 2 heures à l'avance. Cuisson: 15 minutes.

Faire tremper la mie de pain dans du lait. Faire griller les aubergines, au four en les retournant, les éplucher, les épépiner, les laisser refroidir. Emincer les oignons; les faire fondre à la poêle dans de l'huile d'olive, ajouter l'aneth et le persil hachés. Hacher la pulpe des aubergines, la mettre dans un saladier avec les oignons, la mie de pain pressée, le fromage de brebis, les pignons, les oeufs, sel, poivre. Mettre au réfrigérateur deux heures. Faire des boulettes d'environ 30 g, les aplatir et les rouler dans la chapelure. Les faire frire dans un bain d'huile d'olive à 180°C. Les déposer au fur et à mesure sur du papier absorbant. Servir chaud.

GATEAU D'AUBERGINES

Un kilo de tomates, 6 aubergines, 4 oeufs, 4 gousses d'ail, 3 oignons, une pincée de thym, sel, poivre, une cuillerée à soupe de persil haché, 2 dl de crème fraîche et un verre d'huile.

Pelez les aubergines et coupez-les en tranches. Saupoudrez-les de sel et laissez reposer une demi-heure. Pendant ce temps, pelez les tomates et faites dorer les oignons dans un peu d'huile. Ajoutez-y les épices et les tomates. Laissez mijoter à petit feu. Prenez une cocotte, versez-y l'huile et lorsqu'elle est bien chaude, placez-y les aubergines égouttées et essuyées. Salez, poivrez et faites cuire à petit feu avec couvercle. Lorsque les aubergines sont cuites, passez-les au tamis. Incorporez-y la crème fraîche, les oeufs battus et versez cette préparation dans un moule beurré que vous placerez au bain-marie. Laissez cuire une petite demi-heure environ. Passez votre sauce tomate, démoulez le gâteau et nappez-le avec la sauce. Saupoudrez de persil haché.

GATEAU D'AUBERGINES A LA TOMATE

Pour 4 personnes: 1 kg d'aubergines, 1/4 de poivron rouge (facultatif), 1/4 de poivron vert (facultatif), 2 dl d'huile d'olive, 4 oeufs entiers, 150 g de crème fraîche. Fondue de tomates: 1 boîte de 500 g de tomates concassées, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 pincée de sucre en poudre, 1 bouquet garni, sel, poivre. Préparation 30 mn. Cuisson: 30 mn.

Laver les aubergines, ôter les pédoncules et, sans les éplucher, en couper la moitié en fines lamelles (sens de la longueur). Faire revenir ces tranches dans 1 dl d'huile d'olive; les réserver. Huiler 4 ramequins puis en chemiser l'intérieur avec les tranches d'aubergines (la moitié retombera vers l'extérieur). Couper le reste des aubergines en deux (sens de la longueur), quadriller la surface de la chair à l'aide d'un couteau, les huiler légèrement et les cuire 20 mn au four, th 7 (210 °). Retirer la pulpe à l'aide d'une cuillère puis la hacher. Casser les oeufs les battre en omelette y ajouter la purée d'aubergines et la crème fraîche; saler et poivrer. Garnir chaque ramequin sans rabattre les tranches sur le dessus. Cuire au bain-marie 10 mn, th 7 puis rabattre les tranches sur la garniture et prolonger la cuisson de 10 mn. Fondue de tomates: dans 2 cl d'huile d'olive, faire suer (cuire sans coloration) pendant 15 mn les tomates concassées avec l'oignon ciselé, les gousses d'ail hachées, le sucre, le bouquet garni; saler et poivrer. Facultatif: émincer finement les poivrons et les faire étuver dans un peu d'huile. Pour servir, démouler les ramequins, poser du poivron émincé sur le dessus (facultatif) et entourer de fondue de tomates.

GIGOT DE LOTTE AUX AUBERGINES

Préparation: 15 mn. Cuisson: 25 mn. 1 queue de lotte de 1 kg, 1 tranche de lard de poitrine fumé, 3 aubergines, thym, laurier, basilic, 5 c à soupe de crème fraîche épaisse, 1 verre de vin blanc sec, 50 g de beurre, sel, poivre, 5 c à s d'huile d'olive.

Faites nettoyer et parer la queue de lotte par votre poissonnier. Essuyez-la soigneusement. Mettez le beurre à blondir dans une cocotte. Faites-y revenir la lotte à feu vif. Mouillez de vin blanc, salez et poivrez. Laissez cuire 15 minutes à feu doux. Pendant ce temps, détaillez le lard en tout petits dés. Coupez les aubergines en rondelles et faites-les dorer à l'huile d'olive, dans une grande poêle, avec les lardons, le thym, le laurier et le basilic. Salez et poivrez. Quand les aubergines sont bien dorées, sortez-les de la poêle et épongez-les sur du papier absorbant. Dès que la lotte est cuite, retirez-la de la cocotte. Liez le jus de cuisson avec la crème fraîche, remettez la lotte dans la cocotte, ajoutez les aubergines. Laissez cuire à

nouveau, très doucement, durant 5 minutes. Servez la lotte entourée des légumes et des lardons.

GRATIN D'AUBERGINES

Coupez 500 g d'aubergines en rondelles. Saupoudrez de sel et laissez dégorger 1 h. Essuyez-les et faites-les frire à l'huile d'olive. Faites fondre en coulis épais 1 kg de tomates pelées avec sel, poivre, thym, laurier et 2 gousses d'ail pilées. Passez au moulin à légumes, incorporez 50 g de gruyère râpé. Dans un plat à gratin, mettez une couche d'aubergines, une couche de coulis, en alternant. Terminez par gruyère râpé, faites gratiner.

GRATIN D'AUBERGINES

Epluchez 4 aubergines, coupez-les en tranches fines. Saupoudrez de sel et laissez dégorger 30 mn. D'autre part, pelez 1 kg de tomates, faites-les fondre à l'huile avec 2 gousses d'ail, 1 oignon haché, sel et poivre. Rincez les aubergines et faites-les frire à l'huile. Egouttez-les sur un papier absorbant. Rangez ensuite aubergines et tomates dans un plat allant au four, en couches alternées, en saupoudrant chaque couche de fromage râpé (parmesan ou gruyère). Faites gratiner une vingtaine de minutes à four chaud.

GRATIN D'AUBERGINES

Laver et essuyez les aubergines. Coupez-les dans le sens de la longueur. Saupoudrez-les de sel. Laisser dégorge 1/2 heure, épongez-les. Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle. Mettez-y les aubergines à frire pendant 5 minutes sur chaque face. Egouttez-les. Garnissez-en le fond d'un plat à four. Salez, poivrez. Dans la même poêle et sur feu assez vif, faites revenir des tomates coupées en deux et épépinées, 2 minutes sur chaque face. Disposez-les sur les aubergines. Parsemez d'ail et de persil hachés, de gruyère râpé et de chapelure. Cuire à four vif pendant 20 minutes.

GRATIN D'AUBERGINES FARCIES

Pour 6 personnes. Cuisson 50 mn. 1 kg d'aubergines, 400 g de farce de viande, 2 oeufs, 3 c à soupe de farine, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 60 g de gruyère, 40 g de beurre, 1 petite poignée de chapelure, persil, sel, poivre, huile d'olive.

Couper les aubergines en rondelles et les faire sauter à la poêle avec 2 ou 3 c d'huile. Couvrir et laisser cuire à petit feu environ 20 mn jusqu'à ce que les aubergines soient très tendres. Les passer aux moulin à légumes pour les réduire en une purée assez claire que l'on épaissira avec la farine. Faire une farce avec la viande, les oeufs battus et un hachis de persil, ail et échalotes, saler, poivrer. Mélanger le fromage râpé à la chapelure. Dans un plat à gratin huilé, placer une couche de purée d'aubergines, puis une couche de farce de viande et ainsi de suite

en terminant par la purée d'aubergine. Parsemer du mélange fromage-chapelure, disposer à la surface le beurre divisé en petits fragments et cuire environ 30 mn à four moyen (th 180°environ). La farce de viande peut être obtenue à partir de restes de boeuf bouilli ou de volaille. L'ail peut être supprimé, ou au contraire, on peut en doubler la quantité.

GRATIN D'AUBERGINES A LA MARJOLAINE

Pour 4 personnes: 1 kg d'aubergines, huile d'olive, 1 bol de coulis de tomates, 1 bouquet de marjolaine, 75 g de gruyère râpé.

Lavez les aubergines et coupez-les en tranches, saupoudrez-les de gros sel et laissez dégorger. Rincez-les, séchez-les et faites-les frire à l`huile. Egouttez-les au fur et à mesure de leur cuisson sur du papier absorbant, puis disposez-les en couches alternées dans un plat à gratin en nappant chaque couche de coulis de tomates et en parsemant de marjolaine (les aubergines le coulis et le fromage étant déjà salés, il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel, mais vous pouvez poivrer à volonté). Terminez par du coulis de tomates et du fromage rapé et faites gratiner.

GRATIN D'AUBERGINES AU JAMBON

Coupez en tranches 4 aubergines et faites-les dégorger au sel. Essuyez-les, puis faites-les dorer à l'huile. Dans une autre poêle, faites revenir 4 oignons émincés. Dans un plat allant au four, répartissez aubergines et oignons en couches alternées avec 4 tomates en rondelles et 4 tranches de jambon. Assaisonnez chaque couche. Saupoudrez de gruyère rapé et passez 40 mn au four.

GRATIN D'AUBERGINES AU MOUTON

2 aubergines, 4 tomates, 2 oignons, 800 g de mouton haché, persil, ail, 2 verres de vin banc sec, parmesan, thym, noix muscade, sel, sucre.

Couper les aubergines dans le sens de la longueur et les faire dégorger 1 heure avec du gros sel. Faire revenir 5 mn les oignons hachés, les aromatiser avec 3 gousses d'ail écrasées, le thym et ajouter l'agneau. Faire revenir 10 mn. Ajouter les quatres tomates pelées et coupées en gros quartiers, une pincée de sucre, du poivre et du persil haché. Arroser avec le vin blanc. Cuire à découvert. Faire dorer les tranches d'aubergine à l'huile environ 4 mn. Faire un bol de béchamel pas trop liquide, la parfumer avec sel, poivre, muscade, (on peut ajouter du parmesan dans la béchamel). Dans un plat à gratin mettre à bord haut, mettre une couche d'aubergines, une couche de viande et ainsi de suite, finir par les aubergines. Verser par-dessus la béchamel, saupoudrer de parmesan. Faire gratiner 10 mn au four.

GRATIN D'AUBERGINES DE COURGETTES ET DE CAROTTES

Couper en tranches les trois légumes, les recouvrir d'une sauce tomate au lait avec du thym et du cumin. Saupoudrer de gruyère râpé. Cuire au four.

GRATIN DE LEGUMES A LA PROVENCALE

Pour 6 personnes: 500 g de tomates, 500 g d'aubergines, 250 g de courgettes, 3 oignons, 2 gousses d'ail, 250 g de chair à saucisse, 1 oeuf, 4 c à soupe d'huile d'olive, thym, laurier, persil, 150 g de gruyère râpé ou de parmesan, 30 g de beurre.

Hachez 1 oignon et les gousses d'ail, faites-les fondre doucement avec 2 c à soupe d'huile, versez ce mélange sur la viande hachée. A cette viande, vous aurez joint 1 oeuf, du sel, du poivre et 1 c à soupe de persil haché. Mélangez bien le tout. Huilez un plat allant au four, tapissez-le de tomates en rondelles que vous assaisonnerez. Recouvrez les tomates de tranches d'aubergines (non pelées), puis d'oignons, puis de courgettes, (assaisonnez au fur et à mesure). Saupoudrez de fromage râpé. Recouvrez d'une couche de viande. Continuez à remplir le plat en alternant les couches et en terminant par des tomates. Saupoudrez d'herbes émiettées, de fromage et de persil. Parsemez de parcelles de beurre. Faites cuire à four doux pendant 1 h. Servez dans le plat de cuisson.

GRATIN LANGUEDOCIEN

1 kg de tomates, 2 oignons, 1 kg d'aubergines, 500 g de courgettes, 1 gousse d'ail, 25 cl de crème fraîche, huile d'olive, sel, poivre.

Pelez les tomates. Mixez-les pour obtenir un coulis. Ajoutez les oignons hachés. Réservez. Pelez les aubergines, coupez-les en rondelles ainsi que les courgettes non épluchées. Faites-les frire dans un peu d'huile d'olive sans les laisser colorer. Epongez-les dans du papier absorbant. Salez, poivrez. Dans un plat à gratin, écrasez 1 gousse d'ail. Répartissez les rondelles d'aubergine dans le fond. Recouvrez-les des courgettes. Nappez de la sauce tomate et de la crème fraîche. Enfournez durant 10 minutes.

GRATIN MERIDIONAL

Préparation: 10 mn. Cuisson 40 mn. Pour 6 personnes: 750 g de tomates, 750 g de courgettes, 750 g d'aubergines, 3 oignons, 150 g de fromage râpé, 60 g de chapelure blanche, 1 verre d'huile d'olive.

Essuyez et coupez les courgettes et les aubergines en rondelles. Jetez les légumes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Laissez cuire 5 minutes, égouttez sur un linge. Lavez et essuyez les tomates, coupez-les en rondelles épaisses. Emincez les oignons, faites-les fondre doucement à la poêle avec 3 cuillerées à soupe d'huile. Avec les oignons, tapissez le fond d'un plat à gratin d'une couche d'aubergines, d'une couche de tomates, d'une couche de courgettes.

Entre chaque couche salez, poivrez, saupoudrez de fromage râpé et arrosez d'un filet d'huile. Garnissez ainsi tout le plat en terminant par les tomates. Saupoudrez de chapelure. Faites cuire à four moyen 180° (5 au thermostat) pendant 35 mn environ. Ce gratin accompagne les viandes rôties et grillées.

GRATIN PROVENCAL

Pour 6 personnes: 2 ou 3 courgettes, 2 aubergines, 4 tomates, 2 poivrons, 2 gros oignons, huile d'olive, 150 g de parmesan ou de gruyère râpé, sel, poivre, 2 c à soupe de chapelure.

Pelez les aubergines et les courgettes, coupez-les en tranches, faites-les blanchir 5 mn à l'eau bouillante. Coupez les tomates épépinées en rondelles et les poivrons en lamelles. Pelez et émincez les oignons, faites-les fondre doucement à l'huile d'olive. Dans un plat en terre cuite, versez l'huile de cuisson puis disposez les légumes en couches alternées en assaisonnant chaque couche et en saupoudrant de fromage râpé. Terminez par du fromage, la chapelure et un filet d'huile d'olive. Faites cuire 1 h à four chaud (200°).

MARGUERITE D'AUBERGINES FARCIES AU MAIGRE

Pour 4 personnes: 4 aubergines, 100 g de champignons, 100 g de riz, 2 cuillerées à soupe de fromage râpé, 3 cuillerées à soupe d'huile, 1 cuillerée à soupe de beurre, quelques olives noires, 1 citron. Pour la béchamel: 40 g de beurre, 30 g de farine, 1 verre de lait, sel. poivre. Temps de préparation: 15 minutes. Temps de cuisson: 40 minutes.

Couper les aubergines dans le sens de la longueur et les faire frire dans l'huile chaude pendant 10 minutes environ. Les disposer en étoile, dans un plat à gratin rond. Préparer la sauce béchamel pendant que le riz cuit à l'eau bouillante salée (18 minutes). Emincer les champignons et les faire revenir dans le beurre. Mélanger le riz, les champignons, la sauce béchamel. Remplir les demi-aubergines avec cette farce. Saupoudrer de fromage râpé (gruyère) et faire gratiner à four chaud pendant 15 minutes environ. Décorer, à volonté avec des demi-olives dénoyautées et des rondelles de citron.

MOUSSAKA 1

Pour 6 personnes. Préparation: 30 minutes. Cuisson: 1 heure. 600 g de mouton, 200 g de tomates, 150 g de champignons, 1 kg d'aubergines, 200 g de courgettes, 50 g de beurre, 2 gousses d'ail, 2 échalotes, 2 oignons moyens, 6 cuillerées d'huile d'olive, sel, poivre, persil, farine.

Hacher le mouton avec les échalotes et l'ail. Faire dorer au beurre les oignons finement émincés puis la viande dans le même récipient. Nettoyer les champignons, les couper ainsi que les tomates pelées et épépinées. Les mettre avec la viande, assaisonner et cuire 20 minutes à feu doux en remuant fréquemment afin que la préparation n'attache pas. Couper les aubergines et les courgettes en rondelles, les passer dans la farine et les faire sauter quelques

minutes dans une poêle, à l'huile. Dans un plat creux, disposer des couches de courgettes, d'aubergines et de viande en les alternant. Couvrir le plat avec un papier d'aluminium et cuire 30 à 40 mn à four doux. Saupoudrer de persil haché et servir dans le plat de cuisson. On peut supprimer les courgettes et ne mettre que des aubergines ou, au contraire, ajouter d'autres légumes, carottes, céleri-rave, etc. La viande de mouton pourrait être déjà cuite, ce qui permet d'utiliser un reste.

MOUSSAKA 2

Pour 6 personnes: 1,2 kg d'épaule d'agneau, 1,2 kg d'aubergines, 20 cl d'huile d'olive, 2 oignons, 500 g de tomates, 2 gousses d'ail, 1 cuillerée à café d'origan, 50 g de beurre, 30 g de farine, 1,2 l de lait, 50 g de gruyère râpé, sel, poivre

Bien dégraisser l'épaule d'agneau puis la hacher grossièrement. Peler les tomates, les épépiner et les détailler en cubes. Hacher les oignons et l'ail. Dans un faitout, chauffer 5 cl d'huile d'olive, y faire revenir la viande, puis les oignons et l'ail hachés, les cubes de tomate et l'origan; saler et poivrer puis cuire 30 minutes environ sur feu moyen. Oter le pédoncule des aubergines et les couper en tranches de 2 à 3 millimètres d'épaisseur. Dans une poêle, chauffer le reste de l'huile puis, sur feu moyen, faire dorer les tranches d'aubergine sur les deux faces. Les égoutter ensuite sur du papier absorbant. Avec 30 g de beurre et la farine, réaliser un roux blanc de façon à confectionner une béchamel en ajoutant le lait; saler et poivrer, puis cuire 15 minutes sur feu doux. Beurrer le plat à gratin. Disposer les tranches d'aubergine sur toute la surface du fond et le long des rebords en chevauchant les tranches. Ensuite, garnir avec la farce d'agneau puis recouvrir avec le reste des aubergines. Napper de sauce béchamel et saupoudrer de gruyère rapé. Cuire 30 minutes à four moyen, th 6 (200°).

MOUSSAKA 3

1 kg d'aubergines, 400 g de viande (boeuf, veau ou mouton) 1 tomate, 2 oignons, 1 bouquet de persil, 2 dl de bouillon de boeuf, huile d'olive, muscade, cannelle (suivant goût), sel, poivre.

Coupez en tranches dans la longueur les aubergines non pelées. Salez-les, faites-les dégorger 1 h, puis pressez-les entre 2 torchons et faites-les frire à l'huile. Egouttez-les. Faites revenir dans la même huile 2 oignons hachés et quand ils sont blonds, la tomate épluchée, la viande et le persil, le tout haché. Ajoutez sel, poivre, pointe de muscade et de cannelle. Saupoudrez de 15 g de farine, mouillez avec 1 dl de bouillon, mélangez et faites cuire 10 mn. Dans un moule beurré, disposez par couches aubergines et viande (terminez par des aubergines), arrosez avec le reste du bouillon et mettez au four 25 mn environ.

MOUSSAKA 4

Faire dégorger 1 heure au sel 2 aubergines coupées dans le sens de la longueur. Hacher une épaule d'agneau. Dans une sauteuse faire revenir 3 oignons coupés à l'huile d'olive et ajouter

tout de suite 2 gousses d'ail écrasée et un gros brin de thym, puis après quelques minutes la viande hachée, saler, poivrer. Laisser cuire 10 mn et ajouter 4 tomates coupées, un peu de sucre et du persil. Arroser à hauteur de vin blanc. Laisser cuire à découvert pour faire réduire le jus. Faire cuire les aubergines à la poêle à l'huile d'olive environ 4 mn. Faire une béchamel assez épaisse avec du beurre, 2 c à soupe de farine et du lait tiède, muscade, sel, poivre et du parmesan. Dans un plat à gratin mettre une couche d'aubergine, une couche de viande et ainsi de suite. Arroser de la béchamel. Parsemer de parmesan. Passer 10 mn au four chaud.

MOUSSAKA 5

1 oignon d'Espagne émincé, 1 ou 2 gousses d'ail émincées, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 500 g d'agneau cuit, coupé en morceaux assez petits ou même haché, 250 g de champignons, 4 à 6 tomates pelées, épépinées et coupées finement, 2 cuillerées à soupe de persil, sel et poivre noir, 1 à 2 cuillerées à soupe de concentré de tomates, 4 à 6 cuillerées à soupe de bouillon de boeuf ou de veau, 4 à 6 aubergines non pelées, farine, 4 à 6 cuillerées à soupe de parmesan râpé.

Faites revenir jusqu'à transparence l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive. Ajoutez l'agneau haché et continuez la cuisson en tournant de temps à autre, jusqu'à ce que tout soit bien doré. Incorporez alors les champignons émincés, les tomates, le persil; salez et poivrez. Délayez le concentré de tomates dans du bouillon, versez sur la viande et laissez cuire tout doucement pendant 10 minutes. Coupez en tranches. dans le sens de la longueur, les aubergines non pelées, saupoudrez-les de farine et faites-les revenir des deux côtés dans de l'huile très chaude, puis égouttez-les sur un papier absorbant. Garnissez de ces tranches le fond d'un plat allant au four, étalez une couche du mélange viande-légumes, saupoudrez de parmesan, remettez une couche d'aubergines et continuez ainsi jusqu'à ce que le plat soit rempli, en terminant par une couche d'aubergines. Saupoudrez de parmesan et mettez à four modéré (th 4) jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Servez chaud. Mais ce plat est également bon froid ou réchauffé. Variantes: 1. Ajoutez du parmesan rapé et de la chapelure au mélange viande- légumes et remplissez de cette farce un plat garni de tranches d'aubergines. Couvrez le tout d'une sauce blanche bien relevée. Garnissez le tour d'une couronne d'aubergines. saupoudrez de parmesan et faites dorer au four. 2. Battez deux oeufs, incorporez deux cuillerées à soupe de farine, un pot de yaourt et battez afin d obtenir une sauce crémeuse que vous verserez sur le mélange viande-légumes, Cuire comme indiqué plus haut.

MOUSSAKA 6

Pour 4 personnes: 6 aubergines, 800 g de hachis de mouton, un oignon, 2 oeufs, 20 g de beurre, une gousse d'ail, 100 g de champignons émincés, un demi-litre de sauce tomate, du sel, du poivre, du persil.

Coupez les aubergines en deux. Faites-les frire. Retirez-en la chair et hachez-la. Faites revenir l'oignon et l'ail hachés dans du beurre. Ajoutez le hachis de mouton, la sauce tomate, du sel et du poivre. Laissez cuire 5 bonnes minutes et incorporez les champignons émincés. Retirez du feu et ajoutez les oeufs et le persil haché. Malaxez le tout. Foncez un moule beurré avec les peaux d'aubergines frites. Remplissez avec des couches de hachis et des couches de chair

d'aubergines. Faites pocher au bain-marie et démoulez. Utilisez les restes d'une épaule ou d'un gigot de mouton pour la préparation de la moussaka. Vous pouvez éventuellement accompagner ce plat d'une sauce tomate épicée.

MOUSSAKA

2 aubergines de taille moyenne, lavées, coupées en tranches et dégorgées, huile d'olive, 1 gros oignon haché, 1 gousse d'ail écrasée avec 1/2 c à café de sel, 500 g d'agneau cuit haché, 1/2 c à café de coriandre en poudre, 2 c à soupe de persil haché, 3 c à soupe de concentré de tomates, 500 g de pommes de terre ébouillantées, pelées et coupées en tranches fines. Pour la sauce: 25 g de beurre, 40 g de farine, 40 cl de lait chaud, 1 pincée de coriandre en poudre, sel, poivre, 1 jaune d'oeuf.

Essuyez soigneusement les aubergines avec du papier absorbant. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une grande poêle; quand elle commence à grésiller, mettez-y des rondelles d'aubergines pour couvrir le fond. Faites-les dorer des deux côtés. Retirez-les de la poêle avec une écumoire et faites-les égoutter sur du papier absorbant. Continuez à faire frire le reste d'aubergines de la même façon, en ajoutant un peu d'huile si nécessaire. Faites revenir l'oignon et l'ail dans la même poêle. Ajoutez dans la poêle l'agneau et faites-le dorer. Ajoutez la coriandre, le persil, poivrez selon votre goût, ajoutez le concentré de tomates et un peu d'eau pour mouiller. Dans un grand plat à gratin posez des tranches alternées de viande et d'aubergines, en commençant et en finissant par une tranche de viande. Terminez par une couche de pommes de terre. Pour préparer la sauce, faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et faites-la cuire 2 minutes, en tournant constamment. Retirez du feu, ajoutez petit à petit le lait chaud. Quand tout le lait a été incorporé, remettez sur le feu et amenez à ébullition, en continuant à tourner. Baissez le feu, ajoutez l'assaisonnement et laissez cuire doucement, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Retirez-la du feu et laissez-la refroidir légèrement. Mettez le jaune d'oeuf dans un bol, ajoutez une cuillère de la sauce, en tournant rapidement, puis reversez le tout dans la sauce. Vérifiez l'assaisonnement. Versez la sauce sur la couche de pommes de terre. Faites cuire à four chaud (190° C), pendant 25 à 30 minutes: la sauce doit être levée et dorée. Retirez du four, laissez refroidir quelques minutes, puis servez directement dans le plat de cuisson.

MOUSSAKA CAUCASIENNE

Pour 6 personnes: 1,5 kg d'aubergines, 500 g de viande de boeuf hachée, 1,5 kg de tomates, 3 à 4 gousses d'ail, 5 biscottes, estragon et coriandre, sel et poivre.

Couper les aubergines en rondelles. Les faire griller à la poêle ou au four. Préparer la viande hachée avec du sel, du poivre, l'ail et les biscottes qu'on aura émiettées auparavant. Couper les tomates en rondelles. Dans un plat allant au four, mettre un peu d'huile, ensuite une couche d'aubergines, une couche de tomates, un peu de viande. Disposer ainsi plusieurs couches. Recouvrir d'un papier d'aluminium. Placer au four, thermostat 9, pendant une heure. Servir avec un riz basmati indien préparé avec des oignons.

MOUSSAKA GRATINEE

Coupez 4 ou 5 aubergines en longues tranches épaisses sans les éplucher. Saupoudrez-les de sel et laissez-les 30 minutes en attente. Jetez leur excès d'eau et épongez-les à l'aide d'un torchon. Faites-les rapidement dorer à l'huile d'olive à la poêle. En attendant, hachez 3 oignons ajoutez une feuille de laurier, une c à café rase de thym, une pincée de sarriette, une pincée de coriandre en poudre. Faites fondre les oignons et les assaisonnements dans la poêle où les aubergines ont frit, vidée de l'huile restant, mais encore grasse. Lorsque les oignons sont transparents, ajoutez l'ail écrasé (une gousse) et 400 g de mouton maigre haché. Faites revenir le tout très doucement et rissoler sans brunir. Ajoutez 2 c à soupe de purée de tomate épaisse. Goûtez, assaisonnez sans trop saler, relevez d'une pointe de Cayenne. Dans le plat à gratin, disposez par couches les aubergines et le hachis en terminant par les aubergines. Mettez au four chaud. Lorsqu'un petit bouillon commence, le plat est cuit. Arrosez-le avec 3 jaunes d'oeufs délayés avec le jus d'un citron. Secouez le plat pour faire pénétrer, maintenez dans le four éteint et fermé pendant quelques minutes.

MOUSSAKA GRECQUE 1

Pour 6 personnes: 2 aubergines, sel, huile d'olive. 2 oignons, 2 gousses d'ail, 500 g de viande hachée mouton maigre (ou boeuf), 2 c à soupe de purée de tomates, 1 c à soupe de persil haché, sel, poivre, 1/2 dl de bouillon (eau et cube), 2 pommes de terre cuites, 2 tomates. Sauce: 30 g de beurre ou de margarine, 30 g de farine, 3 dl de lait, sel, poivre, 2 oeufs, 50 g de fromage râpé (gruyère). 1.

Coupez les aubergines en tranches, saupoudrez-les de sel et laissez dégorger pendant 1 h. Rincez-les, essuyez les, puis faites-les dorer à l'huile d'olive des deux côtés. Egouttez les soigneusement sur du papier absorbant. Faites revenir à l'huile la viande, l'oignon et l'ail hachés. Ajoutez la purée de tomates, le persil, l'assaisonnement et le bouillon. Remuez sans arrêt pendant cette cuisson (15 mn environ). Coupez les tomates et les pommes de terre en tranches. Dans un plat profond allant au four mettez une couche de viande, une couche de tomates une couche d'aubergines, une couche de pommes de terre. Préparez une sauce béchamel avec le beurre, la farine et le lait, assaisonnez, ajoutez les jaunes d'oeufs hors du feu et le fromage râpé, Incorporez ensuite les blancs d'oeufs battus en neige (facultatif). Versez cette sauce dans le plat et passez à four chaud 40 mn. Servez bien chaud dans le plat de cuisson.

MOUSSAKA GRECQUE 2

Pelez 4 aubergines coupez-les en tranches saupoudrez de gros sel et laissez dégorger pendant 1/2 h. D'autre part, faites revenir 300 g de boeuf haché (ou mouton) à l'huile d'olive avec 1 oignon, 1 gousse d'ail, persil haché, sel et poivre. Ajoutez 1 c à soupe de concentré de tomate et laissez cuire 30 mn. Lavez et essuyez les aubergines. Disposez-les en couches alternées avec la viande dans un plat à gratin. Terminez par une couche d'aubergines. Recouvrez de sauce béchamel au fromage (1 tasse environ) et faites gratiner.

MOUSSAKA GRECQUE 3

Pour 6 à 8 personnes: 3 aubergines, sel, huile d'olive, 2 oignons, 600 g d'agneau maigre haché, (à défaut, du boeuf), 4 c à soupe de concentré de tomates, 2 gousses d'ail, sel, poivre, une pincée de marjolaine, une pincée de cannelle en poudre, 3 c à soupe de parmesan ou kefalotiri râpé. Sauce: 30 g de beurre, 1 c à soupe de farine, 3 dl de lait, 2 jaunes d'oeufs, 2 c à soupe de parmesan râpé.

Lavez les aubergines, coupez-les en tranches, saupoudrez-les de sel et laissez dégorger 1 h. Rincez-les séchez-les et faites-les frire à la poêle dans de l'huile chaude pour les faire dorer des deux côtés (opérez en plusieurs fois). Egouttez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Hachez les oignons, faites-les revenir dans 4 c à soupe d'huile, ajoutez la viande et laissez-la cuire en remuant à la fourchette. Joignez le concentré de tomates, l'ail haché, l'assaisonnement et les épices. Dans un plat profond allant au four, mettez une couche de viande, une couche d'aubergines, saupoudrez de fromage, remettez une couche de viande, d'aubergines, etc. en terminant par des aubergines. D'autre part, préparez une sauce béchamel avec les ingrédients indiqués, ajoutez les jaunes d'oeufs et le fromage, versez-la dans le plat et passez à four chaud pendant 40mn. Servez dans le plat de cuisson.

PAIN D'AUBERGINES

Pour 6 personnes. Cuisson 1 h 30 mn. 1 kg d'aubergines, 5 g de cèpes séchés, 150 g de lard fumé, 50 g de beurre, 25 g de farine, 1/4 de litre de lait, 4 oeufs entiers et un blanc d'oeuf, 125 g de gruyère râpé, sel et poivre.

Pelez les aubergines. Coupez-les en morceaux moyens puis cuisez-les à l'eau bouillante pendant 15 minutes. Egouttez-les à fond. Mettez à tremper les champignons dans de l'eau tiède pendant 15 minutes. Ensuite hachez-les avec le lard fumé. Faites sauter ce hachis à la poêle, sans corps gras, pendant 5 minutes. Ajoutez-lui les aubergines bien pressées à la main. Mélangez. Ecrasez à la fourchette. Retirez du feu. Réservez. Préparez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Dès qu'elle a atteint l'ébullition, retirez-la du feu. Laissez-la tiédir, puis incorporez-y les 4 oeufs battus avec le blanc, le gruyère râpé, du sel et du poivre. Mélangez la béchamel et les aubergines. Versez cette préparation dans un moule en pyrex beurré. Cuisez au bain-marie, dans un four chaud, pendant une heure. Démoulez et servez avec une sauce tomate.

PAIN D'AUBERGINES

Pour 6 personnes: 4 ou 6 grosses aubergines sel, 6 c à soupe d'huile. Farce 150 g de porc cuit, 100 g de jambon, 1 gros oignon, 30 g de beurre, sel et poivre, 1 gousse d'ail, 1 c à soupe de persil haché, 3 tomates pelées, 1 oeuf, 1 dl de bouillon, 1 c à soupe d'eau-de-vie. Sauce: 1 kg de tomates, 1 c à soupe d'huile, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, sel et poivre. Beurre manié: 20 g de beurre, 10 g de farine.

Lavez et essuyez les aubergines, sans les peler, et coupez-les en tranches minces dans la longueur. Mettez-les dans une passoire, saupoudrez-les de sel et laissez-les égoutter. Pendant

ce temps, hachez la viande avec l'oignon, faites revenir dans le beurre, ajoutez ail, tomates pelées concassées, sel et poivre, persil haché. Hors du feu, ajoutez l'oeuf entier battu en omelette et laissez refroidir. Epongez les tranches d'aubergines et faites-les frire au fur et à mesure dans l'huile. Egouttez-les sur papier absorbant. Huilez un moule à charlotte et tapissez-le de tranches d'aubergines se chevauchant. Couvrez d'une couche de farce, remettez une couche d'aubergines, une de farce et ainsi de suite. Arrosez avec le bouillon additionné d'eau-de-vie, couvrez le moule et faites cuire à four modéré, pendant 1 heure environ. Préparez la sauce: coupez en morceaux les tomates pelées et épépinées, et faites fondre dans l'huile avec oignon et ail hachés. Ajoutez le bouquet garni, assaisonnez et cuisez doucement à couvert, pendant 20 à 30 mn. Liez cette sauce avec le beurre manié. Versez ce coulis autour du pain d'aubergines démoulé et servez chaud.

PAPETON D'AUBERGINES

Pour 4 personnes. Préparation 30 mn. Cuisson 30 mn. 3 à 4 aubergines, 2 gousses d'ail, 2 échalotes, huile d'olive, 4 oeufs, crème fraîche, thym, laurier, sel, poivre. Pour la sauce: 1 kg de tomates bien mûres, 4 gousses d'ail, huile d'olive, sel, poivre. On peut aussi bien parfumer ce coulis de tomates de basilic frais haché, ou y ajouter de petits lardons.

Peler les aubergines, couper la chair en tranches, les poudrer de sel fin et les laisser rendre leur eau (30 minutes environ). Dans une grande sauteuse ou une cocotte, avec 4 à 5 c à soupe d'huile d'olive, mettre à cuire, à feu modéré les aubergines bien épongées. Ajouter les 2 échalotes et les 2 gousses d'ail finement émincées, un peu de sel, du thym, 1/2 feuille de laurier. Lorsqu'elles sont fondantes, les réduire en purée au mixer (ou au moulin à légumes, grille fine). Ajouter la crème fraîche, les 4 oeufs entiers battus en omelette. Beurrer très largement ou huiler un moule à manqué ou tout autre moule côtelé, y verser la préparation, et porte le moule, posé dans un bain-marie, à cuire 25 à 35 minutes à four modéré (th 5 1/2) de façon que le papeton reste moelleux. Pendant cette cuisson, préparer la sauce: mettre cuire dans une cocotte la chair des tomates pelées et égrainées, avec 5 à 6 c à soupe d'huile d'olive et du thym émietté, laisser mijoter 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les tomates soient réduites en purée. Passer au mixer et réserver au chaud. Démouler le papeton sur le plat de service et le napper de coulis de tomates.

PAPETON D'AUBERGINES

1,5 kg d'aubergines, 20 cl d'huile d'olive, 8 filets d'anchois à l'huile, 100 g de mie de pain rassis, 20 cl de lait, 4 branches de persil, 1 gousse d'ail, 1 branche de thym, 3 oeufs, sel, poivre.

Eplucher les aubergines, les couper en rondelles épaisses et les faire dégorger avec du sel pendant 1 h. Les rincer et les tordre dans un torchon pour extraire l'eau. Faire frire les aubergines sur les deux faces jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les égoutter et les hacher. Ajouter les anchois hachés, la mie de pain trempée dans le lait et essorée, le persil, l'ail, les jaunes oeufs et les blancs battus en neige, sel et poivre. Huiler un plat, y verser la préparation. Cuire 20 mn à four chaud (220° th 7/8). Servir avec un coulis de tomates ou froid coupé en tranches.

PATE D'AUBERGINES

Travaillez 150 g de restes de mouton avec 3 belles tomates épluchées coupées en dés ainsi qu'un gros oignon haché. Faites revenir ces ingrédients à petit feu avec une cuillerée à soupe de beurre. Salez et poivrez. D'autre part, épluchez trois aubergines et coupez-les en tranches minces que vous ferez dorer rapidement dans de l'huile d'olive. Egouttez-les. Beurrez un moule à soufflé et rangez-y par couches successives aubergines et farce. Mouillez avec un dl de bouillon. Couvrez et faites cuire à four doux une heure environ. Servez à la sortie du four avec une sauce tomate bien relevée.

PATES AUX AUBERGINES

Pelez et coupez en petits morceaux 500 g d'aubergines, faites-les dégorger au sel. Pelez, épépinez et coupez en morceaux 250 g de tomates. Faites revenir aubergines et tomates dans 50 g de beurre et laissez-les cuire en coulis épais. Faites cuire d'autre part 400 g de pâtes (macaronis courts ou papillons) à l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Ajoutez sel, poivre et persil haché au coulis de légumes, mélangez avec les pâtes et servez avec gruyère ou parmesan râpé.

PAUPIETTES D'AUBERGINES A LA MOZZARELLA

Le jambon peut être remplacé par 12 filets d'anchois ou 2 cuillerées à soupe de pâte d'anchois nature. Dans ce cas, utilisez du pain de mie auquel vous aurez retiré la croûte. Pour 6 personnes: 2 grosses aubergines oblongues, 150 g de très fines tranches de jambon de Parme, 200 g de mozzarella, 3 c à soupe de parmesan fraîchement râpé, 250 g de pulpe de tomates, 1 c à soupe d'huile d'olive, 1 dl d'huile d'arachide, 2 pincées de sucre, sel, poivre.

Coupez les aubergines en tranches de 1/2 cm d'épaisseur, dans la longueur, sans les peler. Ne réservez que les 9 tranches centrales des aubergines et poudrez-les de sel, des deux côtés. Laissez-les dégorger 30 mn. Coupez la mozzarella en 18 bâtonnets de 2,5 cm de long. Lorsque les aubergines ont dégorgé, rincez-les puis épongez-les. Faites chauffer l'huile d'arachide dans une poêle anti-adhésive sur feu doux. Faites-y dorer les aubergines 3 à 4 mn de chaque côté. Réservez-les au fur et à mesure sur un papier absorbant. Allumez le four, thermostat 9 (250°). Tapissez chaque tranche d'aubergine d'un morceau de jambon et placez un bâtonnet de mozzarella à l'extrémité de chaque tranche. Roulez les tranches d'aubergines tapissées de jambon autour du fromage. Placez ces paupiettes dans un plat à four pouvant juste les contenir. Couvrez-les de pulpe de tomates et parsemez de quelques pincées de parmesan. Laissez cuire au four 10 mn. Servez les paupiettes toutes chaudes dans le plat de cuisson, ou encore tièdes, en entrée.

PIZZA AUX AUBERGINES

Pour 4 personnes. Couper 250 g d'aubergines en petits cubes et une aubergine en tranches de 1 cm. Verser dans une sauteuse 3 cuillerées à soupe d'huile, y faire dorer les tranches

d'aubergine de chaque côté. Les déposer sur du papier absorbant. Mettre dans la sauteuse les cubes d'aubergine avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive, un brin de thym, saler, poivrer, couvrir et laisser cuire 15 mn à feu modéré. Couper 300 g de tomates mûres mais fermes en tranches de 1 cm. Allumer le four (thermostat 7). Etaler sur la plaque du four 300 g de pâte à pizza, étaler les aubergines en cubes, recouvrir des rondelles de tomate et d'aubergine en les faisant se chevaucher. Verser un filet d'huile d'olive, parsemer de thym émietté, glisser au four, laisser cuire 12 à 15 minutes. Servir.

PUREE D'AUBERGINES A L'AIL

Pour 4 personnes. Préparation: 15 mn. Cuisson 1 h. 3 aubergines de taille moyenne, 8 gousses d'ail, 1/2 citron, 1 verre d'huile d'olive, 2 tomates, sel, poivre.

Lavez les aubergines, enlevez la queue et mettez-les à cuire une petite heure à four moyen (th 6). Lorsqu'elles sont cuites, donc bien molles, retirez les du four et laissez-les refroidir. Fendez-les alors en 2 dans le sens de la longueur. A l'aide d'une cuillère, creusez l'intérieur de chaque aubergine jusqu'à la peau et mettez au fur et à mesure la chair dans le mixeur. Pelez les 8 gousses d'ail. Fendez les en 2, retirez les germes et ajoutez les gousses à la pulpe dans le mixeur. Réduisez en purée homogène. Ajoutez, toujours dans le mixeur, le jus de citron, du sel, du poivre et l'huile. Redonnez 30 s de mixage. Servez très frais en entrée avec la tomate pelée, épépinée et coupée en petits cubes. Accompagnez de pain grillé. Variante: Si vous n'aimez pas l'ail, vous pouvez le remplacer par un oignon.

QUICHE AUX AUBERGINES

Pour 4 personnes. Pour la pâte: 150 g de farine, 75 g de beurre, 1 pincée de sel. Pour la garniture: 2 belles aubergines, 300 g de tomates, 150 g d'oignons, 1 gousse d'ail, 1 1/2 c à soupe d'huile, 2 oeufs, thym, origan, sel, poivre, huile d'olive pimentée.

Pour commencer, préparer la pâte: dans un saladier, mettre la farine et le sel, ajouter le beurre coupé en petits morceaux et travailler du bout des doigts. Ajouter un peu d'eau puis malaxer encore. Former une boule et laisser reposer 1 heure en la recouvrant d'un linge humide. Pendant ce temps, couper les aubergines en rondelles régulières. Ensuite, émincer les oignons, couper les tomates préalablement épépinées en petits cubes. Dans une poêle, faire chauffer une c à soupe d'huile d'olive. Y faire revenir les oignons et les aubergines jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Incorporer alors les tomates, le thym, l'origan, l'ail écrasé, le sel et le poivre. Laisser mijoter 15 mn à feu moyen: la préparation doit perdre son eau. Dans un saladier, battre les oeufs en omelette. Puis ajouter les légumes revenus Rectifier l'assaisonnement. Préchauffer le four th 7. Abaisser la pâte et foncer un moule a tarte. Verser la garniture, enfourner pendant quarante cinq minutes. Vérifier la cuisson en piquant avec une fourchette. Au bout de ce temps, sortir la tarte du four et la laisser refroidir. Servir tiède ou froid sur un lit de frisée arrosée d'un filet d'huile d'olive pimentée.

RATATOUILLE

Préparation 10 mn. Cuisson 30 mn. 800 g de tomates, 800 g d'aubergines, 3 gousses d'ail, 3 filets d'anchois, 4 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre. Persil haché à volonté.

Pelez les tomates et les aubergines, coupez-les en petits morceaux. Pelez et écrasez l'ail, pilez les anchois. Faites fondre le tout à l'huile, assaisonnez, laissez mijoter une trentaine de minutes. Cette ratatouille peut accompagner une viande, fourrer une omelette ou garnir une tarte.

RATATOUILLE

La ratatouille ne cuit pas moins de six heures, dont trois à feu très doux, et puis à four très bas. Les ingrédients au départ sont les mêmes que pour une ratatouille classique: tomates, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, sel, poivre, mais aussi thym, laurier, sauge et romarin, ajoutés avant le passage au four. « Au total, le plat, qui peut être consommé chaud ou frappé, tient assez de la compote de légumes confits. » Le goût, paraît-il, est incomparable.

RATATOUILLE

500 g d'aubergines, 500 g de courgettes, 500 g de poivrons rouges et verts, 500 g d'oignons, 750 g de tomates, 4 gousses d'ail, sel, poivre, thym, laurier, huile d'olive.

Lavez et nettoyez les aubergines et les courgettes, coupez-les en rondelles; nettoyez les poivrons, épépinez-les et coupez-les en lanières; pelez les oignons, coupez-les en rondelles, pelez les tomates et coupez-les en quartiers. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y fondre les oignons, puis les poivrons. Lorsqu'ils sont tendres, joignez les tomates, le thym, le laurier et l'ail haché, Salez, poivrez et laissez mijoter 45 mn à couvert Dans une autre poêle, faites cuire à l'huile des aubergines pendant 15 mn et dans une troisième poêle les courgettes pendant 15 mn également. Lorsque tous les légumes sont tendres, sans se défaire, mélangez-les et laissez cuire encore 10 mn à feu très doux. Rectifiez l'assaisonnement et servez chaud ou froid.

RATATOUILLE A LA BRETONNE

Pour 4 personnes: 2 aubergines, 1 petit chou-fleur, 3 tomates, 1 poivron, 3 oignons ou, mieux, une demi-botte d'oignons nouveaux, 2 courgettes, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 4 tranches de jambon blanc, sel, poivre, 1 dl d'huile d'olive.

Peler aubergines, courgettes et tomates et les couper en gros dés. Peler les oignons, les couper en rondelles s'ils sont gros, en quatre si ce sont des petits oignons nouveaux. Diviser le chou-fleur en petits bouquets. Epépiner le poivron et le découper en lanières. Faire chauffer l'huile d'olive y mettre tous les légumes, le bouquet garni, les gousses d'ail épluchées mais non coupées, sel, poivre. Couvrir et cuire doucement pendant une heure 30 minutes environ.

Retirer le bouquet garni et les gousses d'ail. Pour servir, dresser la ratatouille en dôme dans un plat creux et disposer, dessus, les tranches de jambon.

RATATOUILLE AU SAUCISSON

500 g d'aubergines, 250 g de courgettes, 100 g de poivrons, 2 oignons moyens, un bouquet d'herbes provençales: romarin, sauge, sarriette, marjolaine, au choix ou les quatre, mais en petites quantités, 1 gousse d'ail, 500 g de tomates, 3 à 4 grosses pommes de terre, du gros saucisson d'Arles ou de campagne.

Faites sauter à l'huile d'olive, dans une cocotte, les aubergines et les courgettes pelées et coupées en gros tronçons. Ajoutez les oignons pelés et émincés, ensuite les tomates épépinées et pelées. Ensuite, vous mettez le bouquet d'herbes, les poivrons détaillés en lanières et les aromates. Salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire pendant une heure (à feu doux). Faites cuire à part les pommes de terre que vous ajouterez à cette ratatouille. Servez très frais avec, en plus, une sauce tomate. Disposez sur un ravier de grosses tranches de saucisson.

RATATOUILLE DE BEAUCAIRE

4 tomates, 1 petit chou-fleur, 3 aubergines, 1 botte d'oignons nouveaux, 2 gousses d'ail, 1 dl d'huile d'olive, 6 tranches fines de jambon cru, 2 branches de thym, 2 branches de romarin, 2 branches de sauge, 1 branche de basilic, 2 feuilles de laurier, sel, poivre.

Eplucher les oignons. Peler et couper les aubergines en gros dés. Séparer les bouquets de chou-fleur, peler et épépiner les tomates. Faire cuire le chou-fleur à l'eau bouillante salée. Quand il est encore ferme le rafraîchir sous l'eau froide. Faire chauffer l'huile dans une cocotte, mettre les légumes avec les aromates et les gousses d'ail émincées, saler, poivrer et cuire 30 à 35 mn après avoir posé les tranches de jambon sur le dessus. Servir saupoudré de basilic haché. Si on veut servir froid ne pas cuire le jambon, mais le présenter à part.

RATATOUILLE FANTAISIE

2 belles aubergines, 3 courgettes, 2 gros poivrons (1 vert, 1 rouge) 6 tomates mûres, 200 g de haricots écossés frais, 4 belles pommes de terre, 2 gros oignons, 4 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 1/4 l d'huile, sel, poivre, 2 feuilles de sauge.

Nettoyez tous les légumes. Débitez les aubergines en petits dés, les courgettes en dés plus gros, videz les poivrons et coupez-les en lanières. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Faites revenir et cuire à feu doux chacun de ces légumes séparément, dans le quart de la quantité d'huile, avec une gousse d'ail écrasée, du sel, du poivre. Faites cuire les haricots écossés dans très peu d'eau bouillante avec les feuilles de sauge. Salez légèrement. Surveillez la cuisson en rajoutant un peu d'eau si nécessaire. Ebouillantez les tomates pour les peler, coupez-les en quatre et préparez une sauce tomate avec les oignons émincés que vous aurez fait dorer auparavant. Salez, poivrez, ajoutez le bouquet garni. Laissez cuire à découvert pour

que la sauce réduise. Quand la sauce est prête, retirez le bouquet et mélangez à la sauce tous les légumes cuits, que vous aurez soin de bien égoutter. Laissez mijoter 20 minutes à feu doux.

RATATOUILLE NICOISE

1,5 kg de tomates, 1 kg de courgettes, 3 aubergines, 3 poivrons verts, 3 oignons, 6 gousses d'ail, marjolaine, basilic, huile d'olive, sel, poivre.

Détailler en quartiers tomates, courgettes et aubergines. Couper les poivrons en lanières. Hacher finement l'ail, les oignons et les herbes. Dans une cocotte, faire chauffer un peu d'huile y faire revenir les tomates. Les retirer, les verser dans un poêlon et les tenir au chaud sur feu doux. Dans la cocotte verser de l'huile pour y faire revenir les courgettes, les ajouter aux tomates. Procéder de la même façon pour les poivrons et les aubergines. Mélanger le tout. Pour finir faire revenir dans la cocotte les oignons sans les colorer. Les ajouter à la préparation. Faire de même pour l'ail et dès que son parfum se fait sentir l'ajouter au reste. Faire cuire 1/2 h. Se sert chaud ou froid.

RATATOUILLE NICOISE

500 g d'aubergines, 500 g de courgettes, 500 g de poivrons, 1 kg de tomates, 4 beaux oignons, 1 bouquet garni, 4 gousses d'ail, sel, poivre, huile, d'olive.

Nettoyez bien tous les légumes. Ne pelez ni les aubergines ni les courgettes: coupez-les en morceaux pas trop gros. Videz les poivrons de leurs graines découpez-les en lanières. Faites revenir les trois légumes séparément à l'huile d'olive, avec du sel, du poivre et une gousse d'ail écrasée. Laissez-les cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il soient bien tendres. Pendant ce temps, préparez une sauce tomate en faisant d'abord dorer les oignons émincés, auxquels vous ajouterez les tomates pelées et coupées en morceaux, une gousse d'ail écrasée, le bouquet garni, du sel, du poivre. La sauce doit être épaisse et onctueuse. Lorsque tous les légumes sont cuits, mettez-les dans une seule cocotte, en prenant soin de les égoutter auparavant pour que la ratatouille ne soit pas trop grasse. Ajoutez la sauce tomate dont vous aurez retiré le bouquet garni. Mélangez bien et laissez mijoter encore quelques minutes avant de servir. La ratatouille peut également se manger froide. Remarque: Si vous êtes pressé, vous pouvez faire cuire ensemble les légumes, mais dans la véritable recette niçoise, ils sont cuits séparément, et avec leur peau, comme nous l'avons indiqué ici.

RATATOUILLE NICOISE

4 poivrons, 2 oignons, 1 kg de courgettes, 1 kg d'aubergines, 1 kg de tomates, thym, laurier, romarin, 50 g d'ail haché, sel, poivre, 3 cuillères à soupe d'huile.

Epluchez les légumes. Epépinez poivrons et tomates. Coupez les courgettes et les aubergines en gros dés (2 cm environ) les oignons et les poivrons en rondelles, les tomates en quartier.

Dans une cocotte, faites revenir à l'huile les poivrons et les oignons pendant cinq minutes environ, puis ajoutez-y les courgettes et les aubergines. Dix minutes après, les tomates. Assaisonnez avec ail, sel, poivre, romarin, thym. Couvrez et continuez la cuisson à feu doux pendant trente minutes. Servez ensuite chaud ou froid, après avoir laissé refroidir la ratatouille et l'avoir mise deux heures au réfrigérateur.

RATATOUILLE NICOISE

Préparation: 30 mn. Cuisson: 1 h. 15. 1 kg de tomates, 2 poivrons, 500 g de courgettes, 2 aubergines, 3 oignons, sel, 4 gousses d'ail, 1 feuille de laurier, thym, 1/2 verre d'huile d'olive, 1 pointe de Cayenne, poivre concassé.

Couper les oignons en rondelles, les poivrons épépinés en lamelles; les courgettes et les aubergines en dés. Concasser les tomates épépinées et pelées. Dans une marmite épaisse, faire dorer à l'huile oignons et ail, ainsi que les poivrons. Les retirer, faire revenir courgettes et aubergines. Les mettre à part. Verser les tomates et laisser cuire 15 mn. Remettre tous les légumes ensemble. Assaisonner. Mettre les aromates. Remuer souvent avec une cuillère en bois; cuire à feu doux 1 heure.

TARATO

Faire grilles des piments entiers et des petites aubergines, passés à l'huile. Enlever la peau. Broyer finement la pulpe. Incorporer cette pulpe à du yaourt. Ajouter sel, poivre, ail pilé, huile d'olive et jus de citron. Verser dessus de l'eau bouillante. Bien mêler. Laisser refroidir et servir glacé.

TARTE A LA RATATOUILLE ET AU BEURRE DE BASILIC

Pour 4 à 6 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson: 1 h. 250 g de pâte brisée, 3 oeufs, 25 cl de lait, 1 oignon, 1 courgette, 1 ou 2 tomates, 1 aubergine, 2 gousses d'ail, 1 petit verre d'huile d'olive, 1 bouquet de basilic, 1 citron, 150 g de beurre, sel, poivre.

Etalez la pâte. Beurrez un moule à tarte avant de poser la pâte. Lavez, épluchez et coupez tous les légumes en rondelles. Dans une poêle, faites chauffer l'huile, et quand celle-ci est bien chaude, faites revenir la courgette et l'aubergine. Sur la pâte disposez joliment tous les légumes en rondelles, en les intercalant selon leur couleur. Epluchez l'ail, coupez-le en petits morceaux et parsemez-les sur la préparation. Mélangez les oeufs et le lait, salez et poivrez. Versez ce mélange sur la ratatouille. Faites cuire à four chaud, une heure environ (th 6 160°C). Pendant ce temps, préparez Le beurre fondu. Faites bouillir le jus du citron avec 2 cuillerées à soupe d'eau. A ébullition, incorporez le beurre très froid, fouettez vivement. Ne laissez pas bouillir, gardez en attente. Au dernier moment incorporez le basilic ciselé dans le beurre fondu et servez à part dans une saucière. Dégustez la tarte bien chaude. Pour que les aubergines et les courgettes soient bien tendres, il est utile de les faire revenir quelques

minutes dans l'huile brûlante. Elles seront précuites et auront ainsi éliminé une partie de leur eau.

TARTE ROMAINE

500 g d'aubergines, 1 boîte de concentré de tomate, 4 oeufs, 1 bol de bouillon, 1 verre d'huile, 2 tranches de jambon, 2c. à soupe de crème fraîche, 1 gousse d'ail, 1 branche de persil, sel. Garnir le moule et cuire 15 mn à vide. Faire revenir les aubergines coupées en petits dés dans l'huile. Puis cuire 15mn. Mettre les jaunes d'oeufs dans du bouillon en battant avec un fouet, ajouter le concentré de tomate, le jambon en petits dés, l'ail écrasé et le persil, sel, poivre bien mélanger. Battre les blancs en neige très ferme et incorporer. Mettre sur la pâte et cuire 10 mn.

TERRINE D'AUBERGINES

Pour 8 personnes: 2 kg d'aubergines, 800 g de tomates, 450 g de poivrons, 200 g de crème fraîche, 4 oeufs, 2 dl d'huile d'olive, 200 g de mesclun et de pourpier, 2 citrons verts, 30 g de cumin, sel, poivre, 1 fromage de chèvre frais (facultatif).

Détaillez en 6 les aubergines dans le sens de la longueur, faites-les cuire à l'huile d'olive avec du sel et du poivre, puis laissez-les égoutter sur du papier absorbant. D'autre part, mettez les poivrons au four jusqu'à ce que la peau noircisse; pelez-les. Faites cuire les poivrons émincés à l'huile d'olive. Laissez-les égoutter sur du papier absorbant, broyez-les au mixer. Dans un saladier, mélangez la crème, les oeufs battus en omelette, ainsi que la purée de poivrons. Salez, poivrez. Rangez ensuite les aubergines dans un moule à cake huilé, en saupoudrant chaque couche de cumin. Versez la purée de poivrons. Faites cuire au bain-marie à four moyen pendant 1 heure. Pendant ce temps, plongez les tomates dans l'eau bouillante quelques instants, passez-les sous l'eau froide, puis mixez les tomates pelées et épépinées. Assaisonnez le coulis de tomates, ainsi que la salade, de jus de citron, d'huile d'olive, de sel et de poivre. Servez la terrine chaude ou froide accompagnée de la salade, de lamelles de chèvre et du coulis de tomates.

TERRINE D'AUBERGINES

Pour 4 personnes: 4 aubergines, 150 g de lard de poitrine, 2 c à soupe d'huile, 2 oignons, 3 gousses d'ail, un bouquet de persil, 4 tranches de jambon fumé, sel, poivre, thym, laurier. Pour enduire le terrine: 1 gousse d'ail et 2 c à soupe d'huile, 1 bol de coulis de tomates.

Coupez les aubergines en tranches, saupoudrez de sel et laissez dégorger. Hachez menu le lard, faites-le rissoler dans l'huile, ajoutez les oignons, l'ail et le persil hachés. Remplissez une terrine frottée d'ail et badigeonnée d'huile, d'aubergines rincées et séchées et du mélange aux lardons en salant et poivrant chaque couche. Saupoudrez de thym, ajoutez 1 feuille de laurier. Arrosez de coulis et faites cuire 1 h à four moyen.

TIMBALE D'AUBERGINES

Prévoyez un temps de repos de 1 h pour faire dégorger les aubergines. 800 g d'aubergines, gros sel, huile, 150 g de riz long grain, 1 kg de tomates (ou une grande boîte de tomates pelées), 2 oignons, 1 gousse d'ail, sel, poivre, 200 g de lard fumé, 200 g de gruyère râpé, 3 oeufs,

Lavez les aubergines, coupez-les en tranches dans le sens de la longueur, saupoudrez les de gros sel, laissez les dégorger 1 h. Essuyez les et faites-les dorer à l'huile de chaque côté, égouttez-les sur du papier absorbant. Tapissez le fond et les parois d'un moule à manque beurré de tranches d'aubergines en les faisant légèrement se chevaucher. D'autre part, faites cuire le riz à la créole: couvrez-le de 2 fois son volume d'eau et laissez-le cuire à couvert jusqu'à absorption du liquide (20 mn environ) Pelez et concassez les tomates, faites-les fondre à l'huile avec les oignons et l'ail hachés assaisonnez et laissez cuire 30 mn environ. Coupez le lard en lardons et faites-les rissoler dans une poêle à revêtement anti-adhésif. Mélangez le riz, le coulis de tomates, les lardons, le gruyère et les oeufs battus en omelette. Versez le tout dans le moule et recouvrez de tranches d'aubergines. Passez à four chaud 30 mn. Coupez en parts comme un gâteau pour servir.

TIMBALE D'AUBERGINES

Faites revenir 15 mn à l'huile 4 aubergines coupées en deux et 4 aubergines en tranches, assaisonnez. Retirez la chair des demi-aubergines et mélangez-la à 800 g de mouton cuit et haché, une poignée de fines herbes, 3 oignons et 150 g de champignons revenus au beurre. Joignez 3 oeufs, sel, poivre, Tapissez un moule avec les peaux et les tranches d'aubergines, remplissez de hachis cuire 45 mn à four moyen.

AUBERGINES A LA TURQUE

Lavez et essuyez 4 aubergines non pelées, coupez-les en deux dans la longueur et évidez-les soigneusement sans entamer la peau. Faites ramollir ces demi-aubergines évidées sur la tôle d'un four moyen. Pendant ce temps, faites revenir dans 2 c à soupe d'huile la chair des aubergines, hachée avec 2 oignons. Ajoutez-y 500 g de tomates pelées, égrainées et concassées puis, hors du feu, environ 50 g de mie de pain. Assaisonnez, mélangez, et farcissez les aubergines. Servez froid.

AUBERGINES A L'HUILE

Lavez les aubergines, coupez-les en morceaux et faites-les dégorger au sel dans une passoire pendant 2 heures. Pressez-les légèrement et épongez-les avec du papier absorbant. Faites-les bouillir avec moitié eau, moitié vinaigre, pendant 10 mn. Egouttez et mettez à sécher sur un

linge pendant quelques heures. Rangez dans des bocaux avec 1 gousse d'ail, sel et poivre, puis remplissez d'huile.

AUBERGINES AU VINAIGRE

1 kg de petites aubergines, 1 tête d'ail, 1 c à soupe de sel, 1 piment rouge sec, 1 c à soupe de carvi moulu fin, 1/2 litre de vinaigre, 2 verres d'eau bouillie et refroidie.

Pelez les aubergines en épluchant par rubans de 2 cm dans le sens la longueur espacés de 2 cm environ. Mettez-les dans l'eau bouillante, faites les blanchir pendant une dizaine de minutes. Puis, retirez-les, mettez-les sous le robinet d'eau courante et laissez égoutter. Décortiquez l'ail, que vous pilez avec un peu de sel, le piment rouge ses et le carvi. Pratiquez une entaille dans le sens de la longueur dans chaque aubergine. Introduisez dans cette entaille une partie des condiments que sous avez pilés (et que vous aurez partagés en portions égales, selon, le nombre d'aubergines). Incorporez le sel à l'eau (bouillie et refroidie), mélangez avec vinaigre. Rangez les aubergines puis, versez le mélange (eau-salée-vinaigre), qui doit recouvrir entièrement les aubergines et fermez hermétiquement le bocal.

CAPONATA 1

Lavez 4 petites aubergines, coupez les en dés, salez et laissez dégorger pendant 1 h. Rincez et essuyez. Nettoyez 1 coeur de céleri, pelez les côtes et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis égouttez-les. Faites frire les dés d'aubergines à l'huile chaude, dès qu'elles sont dorées, retirez-les et mettez à leur place les morceaux de céleri, joignez 3 c à soupe de câpres, 150 g d'olives vertes dénoyautées, 1 bouquet de persil haché, 1 c à soupe de pignons, du sel et une pincée de sucre. Mouillez avec 1/2 dl de vinaigre et laissez cuire 10 mn. Goutez pour vérifier l'assaisonnement. Servez chaud avec des viandes grillées, ou froid avec un reste de rôti froid.

CAPONATA 2

Pour 6 personnes: 2 poivrons rouges, 1 poivron jaune, 3 aubergines, 1 dl d'huile d'olive, 400 g de tomates (petites tomates « olive « de préférence), 1 oignon, 1 branche de céleri, 100 g d'olives vertes, 30 g de câpres, 2 c à soupe de vinaigre de vin rouge, 2 c à soupe de sucre en poudre, sel poivre.

Lavez les poivrons, retirez le pédoncule, coupez-les en deux et épépinez-les. Lavez les aubergines. Coupez les légumes en dés, sans les peler. Faites-les revenir à l'huile chaude, pendant 10 mn, en remuant de temps en temps. Retirez-les et réservez-les. A leur place, faites revenir l'oignon haché, le céleri et les tomates en petits morceaux. Joignez les olives dénoyautées, les câpres, le vinaigre et le sucre. Salez et poivrez, laissez mijoter 20 mn. Remettez alors les poivrons et les aubergines, laissez cuire 5 mn encore. Servez chaud ou froid.

CAPONATA 3

C'est un plat d'origine sicilienne qui se sert froid en entrée ou en accompagnement d'une viande froide. Pour 4 à 6 personnes: 1 branche de céleri, 6 à 8 petits oignons nouveaux, 2 à 3 aubergines selon grosseur, 2 poivrons (un rouge et un vert) 4 tomates, 3 gousses d'ail, huile d'olive, un petit verre de vinaigre, sel, poivre, 3 c à soupe de câpres, 1 brin de persil, 3 oeufs durs à volonté pour décorer.

Coupez le céleri en petits dés. Coupez les oignons en morceaux. Coupez les poivrons en mamelles. Coupez les aubergines en dés. Faites chauffer 4 c à soupe d'huile et faites-y revenir les aubergines, ajoutez les oignons, les poivrons et l'ail haché. Laissez cuire pendant 20 mn environ. Pendant pelez et concassez les tomates. Joignez les tomates dans la casserole, mouillez de vinaigre, assaisonnez. Ajoutez les câpres, couvrez et laissez cuire encore une dizaine de minutes. Laissez refroidir. Servez frais en garnissant à volonté d'oeufs durs et en saupoudrant de persil haché. On peut ajouter 1 morceau de sucre et des filets d'anchois dessalés. Il existe plusieurs versions de cette préparation: on peut ajouter des filets d'anchois, supprimer les poivrons, remplacer les tomates fraîches par du concentré de tomates, joindre un morceau de sucre, pour atténuer l'acidité, et des olives pour garnir. Mais les aubergines doivent rester la base de la recette.

CAPONATA 4

600 g d'aubergines, 250 g de courgettes, 500 g de tomates, 250 g de poivrons doux, sel, poivre, 5 g d'ail, 50 g de câpres, olives vertes et noires à volonté.

Eplucher les aubergines et les courgettes. Enlevez la peau des tomates et des poivrons et épépinez-les. Coupez les légumes en tranches, mettez-les dans un poêlon frotté d'ail. Arrosez d'huile, salez, poivrez et cuire à feu doux pendant 1 h 30 mn. Ajoutez alors les olives dénoyautées et les câpres. Servir froid.

CAPONATA 5

Pour 6 personnes: 600 g d'aubergines, 400 g de poivrons verts, 2 oignons, 1 branche de céleri blanc, 3 tomates, 2 gousses d'ail, 100 g d'olives, sel, poivre, 1 morceau de sucre, 2 c à soupe de vinaigre, 3 c à soupe de câpres. Pour la cuisson: huile d'olive.

Coupez les aubergines et les poivrons épépinés en morceaux. Faites-les revenir séparément à l'huile d'olive. Dans la même huile faites revenir ensuite les oignons hachés et le céleri coupé en petits morceaux; joignez les tomates concassées, l'ail haché et les olives. Assaisonnez, ajoutez le morceau de sucre, laissez cuire 10. Remettez les poivrons et les aubergines avec le vinaigre et les câpres. Laissez encore à couvert 10 mn. Laissez refroidir. Servez bien frais en entrée saupoudré de persil haché.

CAVIAR D'AUBERGINES

Faites griller 3 aubergines coupées en deux. Quand la chair est cuite, retirez-la à la petite cuillère et réduisez-la en purée fine. Mélangez cette purée à 100 g d'olives noires et à 2 gousses d'ail pilées au mortier. Incorporez 1/2 dl d'huile d'olive environ, en fouettant et le jus de 1 citron. Assaisonnez au goût. Servez frais en entrée, sur des tartines.

CAVIAR D'AUBERGINES

Pour 6 personnes: 1,5 kg d'aubergines, 250 g de yaourt au lait de brebis (grec), 20 cl d'huile d'olive, 5 cl de vinaigre de xérès, 3 gousses d'ail, 1 citron, sel et poivre. Préparation et cuisson: 30 minutes, quelques heures à l'avance.

Laver, essuyer les aubergines, les faire griller au four chaud, les retourner à mi-cuisson, les éplucher, les épépiner, les laisser refroidir. Emincer au couteau la pulpe des aubergines, mettre dans un saladier. Eplucher et hacher les gousses d'ail finement. Verser sur les aubergines le yaourt et l'huile d'olive en fouettant, ajouter l'ail, le vinaigre, sel et poivre. Mettre au froid.

CAVIAR D'AUBERGINES

Pour 4 personnes: 4 aubergines, 1 dl d'huile, 4 gousses d'ail, le jus d'un citron, une tomate, du sel, du poivre. Préparation: 25 minutes. Cuisson :15 minutes.

Lavez les aubergines et les tomates. Essuyez-les. Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur et posez-les, sans les éplucher, sur le gril à feu moyen en même temps que la tomate. Retirez la peau des aubergines et de la tomate. Ecrasez l'ail. A l'aide d'une fourchette, travaillez la chair des aubergines, la chair de la tomate et l'ail pilé. Mettez cette préparation dans une terrine et ajoutez-y, petit à petit, de l'huile comme pour une mayonnaise. Assaisonnez, terminez par le jus de citron et servez très frais avec des tranches de pain de campagne.

CAVIAR D'AUBERGINES

3 aubergines, 1 tomate, 4 gousses d'ail, 1/2 dl d'huile d'olive, sel, poivre.

Faites griller les aubergines sous le gril du four en les retournant souvent jusqu'à ce que la peau se boursouffle. Détachez-la et passez la chai des aubergines à la moulinette avec la tomate pelée. Battez le tout avec l'ail pilé, l'huile d'olive, sel, poivre. Laissez refroidir. Servez avec du pain.

GATEAU D'AUBERGINES ET DE COURGETTES

Pour 8 personnes: 2 tomates, 4 oignons nouveaux, 4 courgettes, 4 aubergines, 3/4 de verre (15 cl) d'huile d'olive, un bouquet de basilic frais, 2 gousses d'ail, 1 oeuf, 2 c à café de sel, poivre.

Epluchez les tomates, coupez-les en deux, puis en petits cubes. Hachez en tranches fines les oignons. Epluchez au couteau, en longues et larges bandes, 3 courgettes lavées, gardez-en une avec la peau. Jetez les peaux des courgettes 2 mn dans l'eau bouillante d'une cocotte, puis égouttez-les et posez-les sur du papier absorbant. Renouvelez l'opération avec 4 aubergines lavées. Coupez les 4 aubergines et les 4 courgettes en petits cubes. Posez une grande poêle sur feu fort avec 3/4 de verre (15 cl) d'huile d'olive, ajoutez les oignons, les courgettes. mélangez, ajoutez les aubergines, mélangez 5 mn à feu fort puis laissez cuire 10 mn de plus sur feu doux, en mélangeant encore. Hachez fin les feuilles d'un bouquet de basilic frais avec 2 gousses d'ail sans germe. Dans la poêle, ajoutez 2 c à café de sel, l'ail, le basilic, les tomates, poivrez, mélangez longuement (2 minutes). Faites un «paillage» (tressage) avec les peaux des courgettes dans le fond d'un moule à soufflé de 21 cm beurré, le côté vert des peaux dans le fond. Versez le contenu de la poêle dans un saladier. Collez les peaux d'aubergines sur le tour du moule en laissant déborder la moitié, le côté noir contre le bord du moule. Battez un oeuf dans un saladier, ajoutez-le aux légumes tiédis, mélangez. Versez le mélange dans le moule, tassez, repliez les peaux d'aubergines sur le dessus, mettez dans un bain marie avec l'eau au ras de l'ébullition dans le four th 6 1/2, grille aux 3/4 bas, pour 45 mn, puis laissez refroidir à l'air libre et placez au réfrigérateur pour 24 heures.

PUREE D'AUBERGINES A L'AIL

Pour 4 personnes. Préparation: 15 mn. Cuisson 1 h. 3 aubergines de taille moyenne, 8 gousses d'ail, 1/2 citron, 1 verre d'huile d'olive, 2 tomates, sel, poivre.

Lavez les aubergines, enlevez la queue et mettez-les à cuire une petite heure à four moyen (th 6). Lorsqu'elles sont cuites, donc bien molles, retirez les du four et laissez-les refroidir. Fendez-les alors en 2 dans le sens de la longueur. A l'aide d'une cuillère, creusez l'intérieur de chaque aubergine jusqu'à la peau et mettez au fur et à mesure la chair dans le mixeur. Pelez les 8 gousses d'ail. Fendez les en 2, retirez les germes et ajoutez les gousses à la pulpe dans le mixeur. Réduisez en purée homogène. Ajoutez, toujours dans le mixeur, le jus de citron, su sel, du poivre et l'huile. Redonnez 30 s de mixage. Servez très frais en entrée avec la tomate pelée, épépinée et coupée en petits cubes. Accompagnez de pain grillé. Variante: Si vous n'aimez pas l'ail, vous pouvez le remplacer par un oignon.

RATATOUILLE FROIDE AU THON

Pour 4 personnes: 2 poivrons verts, 1 poivron rouge, 3 courgettes, 500 g de tomates, 1 petit piment vert, 4 c a soupe d'huile d'olive, sel, poivre, 1 gousse d'ail, thym, laurier, sauce harissa selon le goût, 1 boîte de thon conservé au naturel.

Lavez et épépinez les poivrons, coupez-les en lanières (vous pouvez, pour plus de raffinement, les faire griller au préalable et retirer la peau). Lavez les courgettes et coupez-les

en rondelles. Pelez les tomates. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et jetez-y les poivrons. Quand ils sont tendres, ajoutez les tomates, puis les courgettes et le petit piment entier. Salez, poivrez, joignez l'ail haché, le thym et le laurier, et 1 ou 2 cuillerées de sauce harissa selon le goût. Couvrez la cocotte aux trois quarts et laissez mijoter doucement 30 mn environ. Quand la ratatouille est cuite, goûtez et rectifiez au besoin l'assaisonnement. Laissez refroidir, puis mettez au réfrigérateur. Au moment de servir, égouttez le thon et placez-le au centre de la ratatouille. Servez en entrée avant un repas léger, ou en plat principal le soir.

SALADE D'AUBERGINES

Epluchez 4 belles aubergines, coupez la chair en petits dés et faites-les blanchir pendant 5 mn à l'eau bouillante salée additionnée de 1 dl de vinaigre blanc et parfumée de quelques feuilles de basilic. Egouttez-les soigneusement et laissez refroidir. D'autre part travaillez 150 g de fromage blanc assez sec avec un bouquet de basilic et 2 gousses d'ail très finement hachées, sel et poivre. Mettez les aubergines dans un saladier, versez le fromage blanc par-dessus et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

SALADE D'AUBERGINES A L'AIL

Pour 6 personnes: 1 kg d'aubergines, 3 c à soupe d'huile d'olive, 1 c à soupe de vinaigre, sel, poivre, 3 gousses d'ail, 1 échalote, ciboulette à volonté.

Faites cuire les aubergines sans les peler à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres sans être molles. Egouttez-les, laissez-les refroidir, épluchez-les et coupez-les en rondelles. D'autre part, préparez une sauce avec l'huile et le vinaigre, salez, poivrez, joignez l'ail et l'échalote hachés. Arrosez les aubergines de cette sauce, saupoudrez de ciboulette et servez frais.

SALADE D'AUBERGINES AU BASILIC

4 aubergines, 2 oeufs, 2 citrons, 1gousse d'ail, 3 branches de basilic, sel, poivre, mayonnaise.

Faire cuire 5 mn les aubergines épluchées et coupées en gros dés à l'eau bouillante. Presser les citrons. Egouttez les aubergines et arrosez-les immédiatement avec le jus de citron. Hachez le basilic et l'ail et saupoudrez en les aubergines. Poivrez et remuez délicatement. Laissez macérer 1/2 h. Préparez la mayonnaise. Mélangez délicatement, parsemez avec les 2 oeufs cuits durs et hachés.

TARATO

Faire grilles des piments entiers et des petites aubergines, passés à l'huile. Enlever la peau. Broyer finement la pulpe. Incorporer cette pulpe à du yaourt. Ajouter sel, poivre, ail pilé,

huile d'olive et jus de citron. Verser dessus de l'eau bouillante. Bien mêler. Laisser refroidir et servir glacé.